

Pinot Noir

Bio

2021

Ce vin est issu du fruit de la viticulture biologique. Les raisins proviennent du vignoble en coteaux entièrement vendangé à la main sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé offrant une incroyable diversité de terroirs.

APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	Pinot Noir
Sucrosité :	Sec
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vignes travaillées en agriculture biologique et sans aucun traitement chimique, avec de petits rendements. La vendange est exclusivement manuelle.

Les raisins sont égrappés avant d'être encuvés dans nos cuves de pigeage. Ils restent à macérer pendant 3 à 5 jours, tout en étant « pigés » 1 ou 2 fois par jour. Au bout d'un jour, nous enlevons 5 à 10 % du jus de la cuve de macération afin de concentrer le reste de la cuvée. Après décuvage, les raisins sont pressés. La fermentation malo-lactique se fait dans de grands foudres en bois où le vin restera jusqu'à sa mise en bouteille

DÉGUSTATION

Ceil	Robe couleur grenat.
Nez	Arômes de fruits rouges (cerises, groseilles).
Bouche	Souple et élégante, belle fraîcheur. Tannins ronds et soyeux.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

À déguster avec des terrines, tourtes, volailles cuisinées, grillades, charcuteries, gibiers, fromages à pâte pressée.

GARDE

À boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

Alcool :	12.0	% vol.
Sucres résiduels :	0.25	g/L
Acidité totale :	3.69	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	3.69	

