

S̄c



# Pinot Noir 2016

## Bio

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml  
ALSACE VIN ROUGE  
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT



Vignoble de 11 hectares autour de Ribeauvillé, travaillé en agriculture biologique sans aucun traitement chimique. Il n'y a que de petits rendements.

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.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Sa robe est de couleur sombre très profonde. Le nez est expressif et complexe avec des notes de cerise noire et de vanille.

La bouche présente un bel équilibre, ainsi que des tanins fins et soyeux.



100 % Pinot Noir (sec).



Dégustez ce Pinot Noir Bio sur de la viande rouge en sauce, ou avec du chevreuil.



Vin de garde de 3 à 7 ans. Ses tanins s'adouciront après quelques années.



Servir entre **8** et **10°C**. Carafer si possible une heure à l'avance pour permettre aux arômes de s'ouvrir.

### Critères techniques :

Alcool : **12 %**

Sucre résiduel : **0.95 g/L**

Acidité totale : **3.34 g/L (H2SO4)**

pH : **3.72**

