

# NUIT NOIRE PINOT NOIR

Millésime : 2023

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 3300



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour  
que le vin vibre et vive libre!**



## Vin sec.

**Nez : fraise des bois  
bien mûre, humus,  
sous-bois. Bouche :**

**Attaque puissante, aci-  
dité riche et nerveuse.**

**Ouverture sur des  
notes torréfiées et  
poivrées. Fruits mûrs,  
hibiscus.**

**Parcelles :** Trois parcelles de Pinot Noir, sur les lieux dits Vogelgarten, Mambourg et Schnekendorf à Kientzheim.

**Age des vignes :** Entre 16 et 56 ans.

**Sol :** Argilo-calcaires.

**Exposition :** Sud.

**Travail des vignes :** Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre et cuivre. Mécanisation légère.

**Vendanges :** Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement :** 40hl/ha

**Vinification :** Pinot Noir (100%). Macération de 13 jours, 60% grappes entières et 40% égrappé. Levures indigènes.

**Elevage :** Elevage de 18 mois sur lies fines en foudre neuf.

**Mise en bouteille :** Sans sulfites ni filtration.  
SO<sub>2</sub> Libre : 3 mg/l - SO<sub>2</sub> total : 15 mg/l  
Acidité totale en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4.08 g/l / Tartrique : 6.2 g/l  
Sucres résiduels : 0.2 g/l  
Alcool : 14 % vol.

**Dégustation :** Servir entre 13° et 15°C.

**Garde :** Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui. Un