

NUIT NOIRE PINOT NOIR

Millésime : 2023

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 3300



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**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 Schnekontor 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.

SO₂ Libre : 3 mg/l - SO₂ total : 15 mg/l

Acidité totale en H₂SO₄ : 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