

# LA CORDE RED PINOT NOIR ET PINOT GRIS

Millésime : 2021

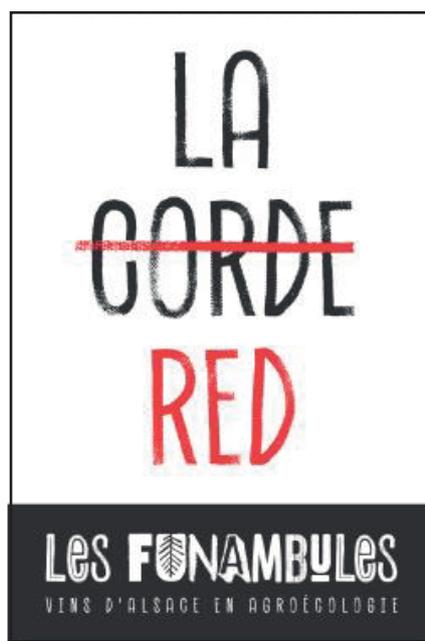
AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 4200



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

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

**Parcelle en conversion vers  
l'Agriculture Biologique**



**Vin Sec. Rouge de soif.  
Bouche charnue et gour-  
mande, qui appelle au  
deuxième verre. Acidité  
rafraîchissante.**

**Parcelles :** situées en partie sur les côteaux du Kirren-  
bourg à Kientzheim en bordure de forêt et à Ammer-  
schwahr.

**Age des vignes :** 40 ans en moyenne.

**Sols :** Granitiques et Argilo-calcaires.

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

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

**Rendement :** 20hl/ha

**Vinification :** Pinot Noir (40%) et Pinot Gris (60%).

Egrappage total, macération de 10 jours. Levures  
indigènes. Vinification naturelle, sans sulfites ni aucun  
inérant.

**Elevage :** 8 mois sur lies fines en fût inox.

**Mise en bouteille :** Sans sulfites ni filtration.

SO<sub>2</sub> Libre : 0 mg/L - SO<sub>2</sub> Total : 8 mg/l

Acidité totale en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3.48 g/l / Tartrique : 5.3 g/l

Sucres résiduels : 0.98 g/l

Alcool : 13 % vol.

**Dégustation :** Servir entre 10° et 12°C.

**Garde :** Qui boira verra! S'apprécie parfaitement dès  
aujourd'hui dans sa jeunesse.