

LA CORDE RED PINOT NOIR

Millésime : 2023

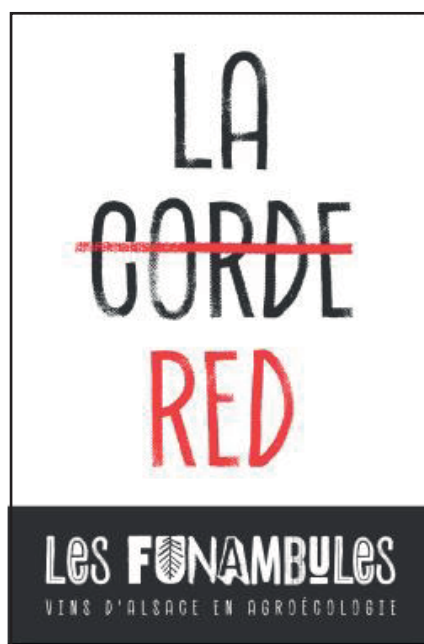
AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 6000



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**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.**

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

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 : 40hl/ha

Vinification : Pinot Noir (100%). Egrappage total, macé-
ration de 7 jours. Levures indigènes. Vinification natu-
relle, sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 18 mois sur lies fines en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 3 mg/L - SO2 Total : 10 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 3.40 g/l / Tartrique : 5.2 g/l

Sucres résiduels : 0.2 g/l

Alcool : 12.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 12° et 14°C.

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