

NUIT NOIRE PINOT NOIR

Millésime : 2020

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2000



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 non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforestierie : 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 : 35hl/ha

Vinification : Pinot Noir (100%). Macération semi-carbonique de 20 jours, en grappes entières. Levures indigènes. Ajout de 2g/hl de SO2 en cours d'élevage.

Elevage : Elevage de 11 mois sur lies fines en foudre neuf.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 11 mg/l - SO2 total : 21 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4 g/l / Tartrique : 6.1 g/l

Sucres résiduels : 1.0 g/l

Alcool : 14.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 14° et 16°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui. Un carafage lui sera bénéfique.