

# 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 7 jours, en grappes entières. Levures indigènes. Ajout de 2g/hl de SO<sub>2</sub> en cours d'élevage.

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

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

SO<sub>2</sub> Libre : 11 mg/l - SO<sub>2</sub> total : 21 mg/l

Acidité totale en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4 g/l / Tartrique : 6.1 g/l

Sucres résiduels : 1.0 g/l

Alcool : 14.5 % vol.

**Dégustation :** Servir entre 14° et 16°

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