



VIGNOBLE KLUR

<u>NOM DU VIN:</u>	TACK & GLOU (MAGNUM--1,5l) PINOT NOIR AOC ALSACE
<u>MILLESIME</u>	2018
<u>TERROIR</u>	Argilo-calcaire Hinterburg
<u>CEPAGE</u>	PINOT NOIR
<u>VIGNES</u> Age moyen Densité Rendement Soins	Première récolte vigne de 3 ans 5.000 ceps / hectare 10 hl / ha culture bio et biodynamie
<u>VINIFICATION</u> Vendanges Pressurage Elevage Mise en bouteille	Manuelles Pressurage manuel en raisins entiers pendant 1,5 heures 21 jours de macération et fermentation avec levures indigènes, 100% de raisins entiers . Elevage 9 mois en pièces (de plus de 3 ans) AOUT 2019
<u>DEGUSTATION</u>	Nez fin, fruits rouges mûrs, griottes, mures. Attaque ample et tanins longs. Teinte rouge soutenue.

Alcool : 13 %

Sucre : 1,2g/l

Acidité : 3.54 g/l



TACK&GLOU AU VIGNOBLE KLUR - 105, rue des Trois-Epis
68230 KATZENTHAL - Tel : 00 33 3 89 80 94 29
e-mail : info@klur.net
<https://www.tackglou.net>

