



**E.I ELISA KLUR**

<b><u>NOM DU VIN:</u></b>	<b>AIR DE FAMILLE</b> (0.75 l) PINOT NOIR-VIN NATURE AOC ALSACE	
<b><u>MILLESIME</u></b>	2022	
<b><u>TERROIR</u></b>	Argilo-calcaire Hinterburg	
<b><u>CEPAGE</u></b>	PINOT NOIR	
<b><u>VIGNES</u></b> Age moyen Densité Rendement Soins	40 ans 5.000 ceps / hectare 45 hl / ha culture bio et biodynamie	
<b><u>VINIFICATION</u></b> Vendanges Pressurage  Elevage  Mise en bouteille	Manuelles Pressurage pneumatique 15 jours de macération et fermentation avec levures indigènes, 30 % de raisins entiers. Elevage 9 mois en pièces (de plus de 3 ans )  Mars 2023	
<b><u>DEGUSTATION</u></b>	Nez fin, arômes de fruits rouges, framboises griottes, mures. Pour exprimer au mieux ses arômes ce vin gagne à être carafé. Attaque ample et tanins souples. Teinte rouge soutenue.	
<b>Alcool : 13.84 %</b>	<b>SO2 Libre : 11 mg/l</b> <b>SO2 Total : 17 mg/l</b>	<b>Sucre : 3.53 g/l</b> <b>Acidité : 0,2 g/l</b>



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](mailto:info@klur.net)  
<https://www.tackglou.net>

