

Nous Sommes Libres Pinot Noir 2018

Les grappes de ce vin proviennent d'une des plus vieilles parcelles de la Maison Moritz Prado. Cultivée dans le plus grand respect de la nature et de la bio-diversité.

L'altitude de cette parcelle et le terroir de schiste mettent en avant la fraîcheur et la délicatesse du Pinot Noir

Vendanges et vinification :

- Vendanges manuelles en caisse de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes
- Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant cuvaion
- Les grappes sont encuvées en grappes entières en cuve inox donnant lieu à une macération carbonique révélant des arômes fruités et expressifs pendant la fermentation alcoolique en levures indigènes

Notes de dégustation

- Jolie robe de couleur violacée aux reflets ruby
- Élégant et plaisant, le nez révèle des arômes de cerises noires et de fraises des bois
- La bouche est concentrée et aromatique, où les tannins et l'acidité sont en harmonie
- Une touche de gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique a été conservée
- Vin non filtré
- Sans sulfites ajoutés

Concentration alcoolique : 13.5% vol

Acidité totale (en g/Ltr H2T) : 4.3 g/l

Sucres résiduels : Sec 0.8 gr/ L

pH: 3.66

Température de dégustation : 10 - 12 °C