

**Les Vins Pirouettes  
Brutal Pinot Noir de Jean-Luc 2018  
Alsace - France**

<b>Nom de la cuvée et type de vin</b>	Brutal Pinot Noir de Jean-Luc
<b>Millésime</b>	2018
<b>Variété de cépages</b>	Pinot Noir
<b>Type de sol et climat</b>	Sol argilo-limoneux calcaire
<b>Rendement par hectare</b>	35 hL/ha
<b>Type de culture</b>	Vignoble biologique
<b>Vendanges</b>	Manuelles, Tri à la parcelle
<b>Méthode de vinification Élevage Cuverie utilisée</b>	Macération en grappes entières pendant un mois en cuve inox Elevage sans soutirage d'un an
<b>Alcool Sucres Résiduels SO2 Total</b>	14.88 % 11.9 g/L 17 mg/L
<b>Stockage</b>	A conserver à une température inférieure à 14°C. Un léger dépôt peut se former au fond de la bouteille.
<b>Mots du vigneron au sujet de cette cuvée</b>	Raisins très mûrs en partie passerillé, très dense, riche et coloré
<b>Accords mets et vins</b>	Gibier, viande en sauce, fromage affiné, cuisine asiatique