

Rosé Pinot Noir Réserve 2020



Pinot Noir : seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé avec un goût typique qui évoque la cerise. Il peut souvent développer des arômes de fruits des bois, mûre, groseille.



2020 : L'année viticole 2020 a été placée sous le signe de la chaleur et de la sécheresse.

Un printemps radieux et frais a succédé à un hiver clément, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. La mi-floraison observée à la fin du mois de mai était déjà un signe annonciateur de la précocité du millésime 2020 avec des vendanges dès le 26 août. Charpentés, les vins de cette année sont donc structurés, longs et équilibrés.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18 °C) qui dure de 1 à 1,5 mois, suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille.



Ce **Rosé - Pinot Noir** présente une intense teinte litchi. Au nez il développe de délicates notes de petits fruits rouges (groseille, fraise) et pamplemousse rose. La bouche est gourmande et croquante, avec une belle longueur sur des saveurs similaires aux arômes.



Salades mozzarella basilic, viande rouge (beauf, agneau) et barbecues, volailles, poissons, fromages



Alcool : 12,66 % vol.

Sucres résiduels : 0,47 g/L

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,28 g/L

Température de service: 8-10° C°