

Pinot Noir Rosé 2016



Pinot Noir : Le Pinot Noir est le 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.



Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Le vignoble d'Alsace, adossé au versant est du Massif des Vosges, est installé sur un piémont composé d'une succession de collines, entre 200 et 400 m d'altitude en moyenne. Les expositions sud et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.



Pressurage lent des baies.
Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.
Fermentation alcoolique à basse température (18°) 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 a une robe saumon profond aux reflets groseille. Au nez il présente une bonne intensité aromatique, aux notes de petits fruits rouges (fraise, cerise, groseille). En bouche, l'attaque est fraîche, souple. Il a une belle persistance et des arômes de petits fruits rouges en rétro.



Charcuteries, viandes rouges (bœuf, agneau), gibiers, thon et saumon, fromages de chèvre et pâtes cuites.

Température de service: 8– 10 C°
Potentiel de garde: 1 à 3 ans.



Alcool : 12 .7 % vol.
Sucres résiduels : <2g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3.49g/l