

## Pinot Noir Reserve Rosé 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



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.



2016: 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.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débourage 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.



Alcool : 12,7% vol.

Sucres résiduels : <2 g/l

Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>: 3,49 g/l