



## Pinot Noir □ Rosé d'Alsace

Belle teinte, rose brillant aux doux reflets saumonés. Ce rosé à un nez engageant de petits fruits rouge. La bouche est facile, accompagnée d'une bonne fraîcheur.

**GAMME : Cuvées**

**AOC : AOC ALSACE**

**Cépage : 100% PINOT NOIR**

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12 °

Tanins : **1/10 légers-fruités**

Température de service : **Servir très frais entre 5 et 7°C**

Temps de garde : **entre 2 et 4 ans.**

**Associations mets et vin :**

Vin d'apéritif, grillades et/ou crudités.

**Description du Terroir :**

Issu du lieu-dit "Schlossreben". Sol siliceux, sous-sol argilo-marneux, confère à ses vins de la puissance et une grande noblesse.

**Récolte et vinification :**

Rendement de 7500 litres à l'hectare. Vendanges manuelles avec un tri qualitatif sévère. Égrappage total. Légère macération pelliculaire. Pressurage doux et progressif. Écoulage du moût par gravité. Débourage naturel à froid.

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox à température contrôlée entre 18 et 20°C. Bouchon technologique en liège.