



SPERRY

SPERRY - Pinot Noir Rosé Saveurs Fruitées

AOC Alsace Rosé

Un rosé gourmand, gouleyant et très agréable !

LE VIN

Plutôt original, ce rosé d'Alsace est très flatteur et issu du cépage Pinot Noir. Une découverte à faire partager !

TERROIR

Majoritairement granitique

A LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Macération pelliculaire de 10h à 12h avant pressurage
- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

SERVICE

A servir frais, entre 5° et 8°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Un vin rose saumoné d'une couleur très féminine.

Au nez on perçoit des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise)

En bouche, un volume intéressant et une acidité qui maintient une belle fraîcheur. Les mêmes arômes qu'au nez, à savoir la fraise, et la framboise.

Au final, nous avons un rosé bien équilibré, gourmand et très flatteur

ACCORDS METS-VINS

Il accompagnera très bien vos repas en tout genre sous le soleil.

Surprenant avec une salade de fruit, mais également avec des grillades ou des plats légers (salade...)

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



SPERRY

SPERRY - 3 rue de Charleroi, 67600 SELESTAT
Tel. 03 88 92 40 00 - ludovic@famillehauller.com



7DIFIF

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.