



PINOT NOIR Rosé 2019

AOC Alsace, Alsace, France

Pinot Noir Rosé de notre gamme Tradition.
Vin sec, frais, agréable au pouvoir très désaltérant, d'un fruité assez simple.

PRÉSENTATION

Ce Pinot Noir Rosé a une belle robe aux reflets brillants. Elle provient d'une très courte macération pelliculaire.

LE MILLÉSIME

2019 : le millésime de toutes les élégances.
L'année viticole 2019 a été toute en contraste une fois de plus. La floraison s'est déroulée mi-juin. Elle a été suivie par un été très sec et caniculaire jusqu'à mi-août. Là, la pluie est apparue et a transformé en une semaine notre vignoble en un jardin verdoyant. Le rafraîchissement de la fin de l'été nous a laissé de très belles acidités, bien mûres.

VINIFICATION

Courte macération préfermentaire afin d'extraire une légère couleur rosée.
La fermentation a été déclenchée par l'action des levures indigènes sur une quinzaine de jours.
Pas de fermentation malolactique afin de garder une certaine fraîcheur

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1 g/l

13 % VOL.

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

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.
A boire jeune pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

La bouche est structurée, fraîche et gouleyante avec des notes de fruits rouges en finale.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster en accompagnement de salades composées, couscous, pizzas et grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

MÉDAILLE D'OR 2020

Grand Concours des Vins d'Alsace de Colmar 2020

