



Crémants, Vins  
& Grands Crus d'Alsace

# PINOT NOIR GRÈS ROSE 2023

Les vins de notre gamme LOSANGE sont élaborés et élevés en nos chais à partir de raisins fournis par 80 fidèles viticulteurs sélectionnés pour le sérieux de leurs apports.

Ces vins restituent à la fois l'expression des différents cépages alsaciens et le savoir-faire du Domaine. Millésime après millésime, les assemblages harmonieux de la gamme LOSANGE garantissent une qualité constante et équilibrée.

## DONNEES ANALYTIQUES

Les vins issus du millésime 2023 sont **gourmands avec de belles complexités aromatiques.**

Degré alcool : 12.5% Vol.  
Sucres résiduels : 0.3 g/l  
Acidité totale : 3.6 g/l en H2SO4 / 5.5 g/l en A.T.

| Sec | Demi-Sec   | Moelleux     | Doux  |
|-----|------------|--------------|-------|
| Dry | Medium Dry | Medium Sweet | Sweet |

## DEGUSTATION par Pascal Batot – Œnologue Maître de Chais

**Le Visuel :** Couleur rose framboise, belle brillance  
**L'Olfactif :** Expressif et fin avec des notes de groseilles et de framboises.  
**Le Gustatif :** L'attaque est soyeuse, le vin est harmonieux, complexe et fruité avec une acidité fine et longue.

## GASTRONOMIE

Le Pinot Noir Rosé, sec, délicatement fruité et servi frais, est très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-niques avec charcuteries, grillades et salades.

Plus généralement, il se marie avec les viandes blanches, les volailles et certains fromages. Il ne faut pas oublier la cuisine hors de nos frontières comme par exemple taboulé, tajine d'agneau et couscous.

Pour le dessert, les assiettes de fruits rouges apprécient aussi les arômes d'un Pinot Noir Rosé !

**Également disponible en Magnum**

Température de service : 10°C

**Riquewihr, Mars 2024**



[www.dopff-au-moulin.fr](http://www.dopff-au-moulin.fr)

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69  
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z