



Pinot Noir Rosé

APPELLATION d'ORIGINE CONTRÔLÉE **ALSACE**

CEPAGE **100% Pinot Noir**

MILLESIME **2023**



LE VIGNOBLE

L'Alsace est le vignoble le plus à l'Est de France et le plus **spécialisé en Vin Blanc** (88% de la surface cultivée).

Le Domaine est situé en **Centre Alsace**, près de Ribeauvillé, au Nord de Colmar.

Les sols sont à dominante Marno-calcaire, des **Terres dites « Rouges »**, très résistantes à la sécheresse, idéales pour la production **de vins de Garde**.

Pour le Vins Rosés, le Pinot Noir est conduit en densité classique : **4500 pieds/ha**.



L'ensemble du Domaine est conduit en **Agriculture Biologique depuis 2001**.



Au Printemps 2020, le Domaine a obtenu la certification **HVE, niveau 3**

VINIFICATION et ELEVAGE

Les raisins ont été récoltés manuellement le **15 septembre 2023**.

Pressurage direct lent, puis vinification **sans soufre** vers 16-18°C.

Elevage sur lies fines 6 mois et préservation aromatique sous gaz inerte.

DEGUSTATION

Nez intense de griottes, de cerises à l'eau de vie. Notes de viennoiserie. Nuances empyreumatiques (sarmant brûlé) et noyaux de cerises. Nez flatteur.

Attaque souple et fraîche, vin gouleyant. Bouquet prononcé de fruits rouges (griotte, fraise, groseille ...). Belle vinosité, très joli vin de soif.

ACCORDS METS – VINS

Le vin idéal pour : les plats estivaux (grillades et brochettes, les entrées diverses, crudités, galantines, jardinières de légumes et les salades mélangées), les repas conviviaux entre amis (tartes flambées, tourtes, soufflés ...), s'associe aussi agréablement avec la cuisine épicée (tajine d'agneau aux pruneaux, chili con carne, poivrons farcis).

- Température de service : 10-12°

- Garde : 3-4 ans

DONNEES ANALYTIQUES

Alcool : 13 % vol.	Sucres restants : 0,0 g/L	Acidité Tot. Tartrique : 6,40 g/L
--------------------	---------------------------	-----------------------------------

