

Pinot Noir Rosé

Appellation Alsace Contrôlée

Léger - Délicat - Acidulé



HISTOIRE

Le Pinot Noir Rosé d'Alsace provient exclusivement du cépage Pinot Noir. Ce raisin est également utilisé pour le vin du même nom, avec sa teinte plus profonde, ses arômes prononcés et sa structure robuste. Néanmoins, la base reste la même pour les deux vins. Pour créer ce vin, la macération est raccourcie par rapport au Pinot Noir. Cette brève période confère au vin ses attributs distincts, le différenciant considérablement du Pinot Noir.

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 15 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Macération pelliculaire d'environ 12h avant le pressurage
- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox thermo-régulées environ 6 mois

SERVICE

À servir entre 6 et 8°C

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 5 g/L

Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Les arômes de fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la cerise sont très présents et se mélangent parfaitement à de subtiles notes florales. Notre Pinot Noir Rosé possède un nez vif et rafraîchissant.

En bouche, on retrouve tous les arômes de fruits rouges qui sont nuancés par une agréable acidité et une légère amertume en fin de bouche. Sa texture douce en font de lui un vin rafraîchissant et très équilibré.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Le Pinot Noir Rosé sera le compagnon parfait pour un barbecue ou un buffet froid avec des salades ou de la charcuterie. Il est particulièrement adapté à la cuisine estivale et sera un choix incontournable pour les jours chauds.

Pinot Noir Rosé

Appellation Alsace Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320188	3760167320539

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

