



## Pinot Noir Rosé 2022

Appellation Alsace Contrôlée



### **Terroir :**

Secteur Rodern.

Argilo-granitique, exposition Sud et Est.

### **Encépagement :**

100% Pinot Noir

### **Mode de conduite de la vigne :**

Entretien des sols par labours.

Âge des vignes : 60-65 ans.

### **Mode de conduite:**

Guyot simple poussard.

Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.555 pieds/ha.

### **Vendange :**

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle et suivi d'un égrappage mécanique.

### **Vinification :**

Macération pelliculaire pendant une heure dans le pressoir et fermentation en cuve inox.

### **Elevage :**

7 mois sur lies fines en cuve inox.

### **Mise en bouteille :**

Vin filtré non collé, mis en bouteille fin avril.

### **Dégustation :**

Robe corail (orange/saumonné) soutenue, avec des reflets orange brillants, attirant immédiatement l'attention de par sa couleur élégante.

Au nez, expressif et floral, avec des notes de pamplemousse rose, groseilles et cerises acidulées. En bouche, puissant et frais, équilibré, avec une fine aromatique de pamplemousse et une structure acide harmonieuse.

### **Alliances Gastronomiques :**

Avec des grillades, du pâté chaud, des pâtés en croûte, des crudités, ou encore une planchette de charcuterie.

Garde : 3 à 5 ans

Production : 1.335 bouteilles

Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en avril 2023 :

Alcool requis :	14 %
Sucres résiduels :	5,7 g/l
Acidité totale :	3,89 g/l (H2SO4)
pH :	3,50
Ce vin est : sec	