



Pinot Noir Rosé 2023

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 rosé saumonée aux reflets délicats dorés et orangés. Le nez, frais et aérien, révèle des arômes légèrement toasté et fumé, accompagnés de notes de petits fruits rouges, comme la groseille, et d'orange sanguine fraîche. En bouche, la texture est soyeuse et ronde, avec une acidité centrale qui apporte une belle vivacité. Le vin est sec, porté par une fraîcheur éclatante, et se termine sur de subtils amers en fin de bouche. Un beau rosé tout en fraîcheur et en finesse.

Alliances Gastronomiques :

Toasts de saumon fumé avec une pointe de crème citronnée, des bruschettas à la tomate et basilic ou une salade de crevettes aux agrumes.

Garde : 3 à 5 ans
Production : 2.400 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en juin 2024 :

Alcool requis :	14 %
Sucres résiduels :	4,3 g/l
Acidité totale :	4,11 g/l (H2SO4)
pH :	3,49
Ce vin est : sec	