Pinot Noir Rosé A.O.P. Alsace
2021

VINIFICATION

Afin d'atteindre une complexité des saveurs fruitées, florales et épicées ainsi qu'un équilibre harmonieux, les raisins sont égrappés.
Macération courte (48 à 72 h) avant saignée.
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées afin de révéler toutes les caractéristiques de fruits frais.
Fermentation malolactique : elle donne au vin sa plénitude en bouche, équilibrée par une fraîcheur naturelle.
Un élevage sur lies fines pendant 4 mois enrichit la texture du vin.
Le vin est alors filtré puis stocké en cuve d'acier inoxydable quelques mois pour préserver la saveur pure des fruits, avant sa mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : rose avec une touche de cuivré.
NEZ : de garrigue, thym-laurier, fruits rouges groseille-fraise, une note réglissée.
BOUCHE : gourmande et fraîche, de fins tanins, assez longue sur des flaveurs de citron et de pêche.

C'est le plus fruité des rosés, il rappelle les arômes des cépages blancs d'Alsace.

ACCORDS GOURMANDS

Servi bien frais, son goût fruité s'harmonisera avec des salades aux fraîcheurs printanières, une salade de champignons, une tarte aux légumes, des pâtes au pesto, une pizza calzone, un risotto, un crottin de Chavignol ou toute autre spécialité méditerranéenne agrémentée d'huile d'olive. Il fera le bonheur d'une volaille, poulet ou canard rôti.
Il révèlera également de très beaux accords avec un steak tartare, un carpaccio, un magret froid.
La texture du vin permettra une association avec des poissons : truite, terrine de saumon, sardines grillées, bar aux olives, mais également un sandre et sa sauce à la crème.
Et il reste toujours le vin d'été par excellence pour accompagner barbecue ou pique-nique, ou pour tout autre moment de convivialité entre amis.

CÉPAGE
PINOT NOIR

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 12 % vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C.

CONSERVATION
Consommation optimale jusqu'à 3 ans.