

## PINOT NOIR ROSÉ ALSACE

AOP ALSACE



<b>Accords Mets/Vins</b>	Une salade composée, une plancha de viande ou de poisson grillé.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Noir
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	1 à 2 ans
<b>Millésime</b>	2023
<b>Nature du sol</b>	Coteau Sud-Est autour de Beblenheim
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec tris des raisins. Macération courte de 24 heures.
<b>Vinification</b>	Pressurage pneumatique doux. Elevage court pour préserver la couleur.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,71 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	5,51 g/L