

ALSACE ROSÉ

AOC Alsace

Accords mets-vin :

Charcuterie, terrine de poisson, taboulé
Grillades, pâtes
Poissons grillés
Pizza, tapas, samossa
Pique-nique

Dégustation :

Ce vin rosé est léger et se présente sous une robe grenadine et fraise brillante. Il exprime des arômes de cerise et de fruits rouges. Sans tanin c'est un vin frais fruité au palais et agréable à boire.

Commentaire :

Les baies de ce cépage d'origine bourguignonne, sont de couleur noire et contiennent un jus blanc. C'est le seul vin de couleur obtenu en Alsace par macération pour donner la couleur de la peau au jus de la baie. Une macération courte de 24 h permet d'obtenir cette belle couleur claire.

Température de service : 10-14° C.

Conservation : 3 à 4 ans.

Données techniques :

Cépage Pinot noir
Sol limono-argilo-sableux
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.
Classé **Haute Valeur Environnementale**
13 % vol, 0.5 g/l S.R et 5.2 g/l A.T,

