CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT NOIR ROSÉ ALSACE

AOP ALSACE



Accords Mets/Vins	Une salade composée, une plancha de viande ou de poisson grillé.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Noir
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	1 à 2 ans
Millésime	2025
Nature du sol	Coteau Sud-Est autour de Beblenheim
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec tris des raisins.
Vinification	Macération courte de 24 heures. Pressurage pneumatique doux. Elevage court pour préserver la couleur.
Acidité (H2SO4)	3.09 g/L
Degré Alcoolique	12.00°
Sucre Résiduel	4.13 g/L