

## 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

2024

Nature du sol

Coteau Sud-Est autour de

Beblenheim

Situation

Beblenheim

Sucrosité

Sec

Température de 10°C à 12°C

service

Vendange Manuelle avec tris des raisins.

Macération courte de 24 heures.

Vinification

Pressurage pneumatique doux.

Elevage court pour préserver la

couleur.

Acidité (H2SO4) 2.71 g/L

Degré

**Alcoolique** 

12.50°

Sucre Résiduel 5.51 g/L