



## Pinot Noir Rosé 2010

**Appellation** : Alsace Origine Contrôlée

**Taille du vignoble** : 4 HA

**Situation du vignoble** : de Guebwiller à Kintzheim

**Terroir** : granitique, argilo-calcaire.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Rendement** : 68hl/ha

**Vinification** :

Egrappage et macération d'une à trois semaines  
Pressurage avec fractionnement qualitatif des jus.  
Fermentation malolactique et élevage en cuve inox.

**Assemblage** : 100% PINOT NOIR

**Longévité** : A conserver 2 à 3 ans

**Date des vendanges** : 1ère quinzaine d'octobre

**Age des vignes** : 27 ans

**Dégustation** : Belle robe rosée aux arômes de fraise, framboise. Souple et frais, ayant une belle intensité aromatique en bouche. Servir frais entre 8° et 10°C.

**Mets** : Déploie tout son charme et son originalité avec les charcuteries, mais aussi les viandes blanches et rouges et les fromages.



**Analyses** :

- **Millésime** : 2010
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 7.88
- **PH (Acidité en PH+)** : 3.20
- **Sucres Réducteurs** : 6 gr
- **Titre Alcoom. Volum.** : 12.00 %

