



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 %

