

Rosé "Cuvée Sarah"

AOC Alsace Pinot Noir Rosé

INFORMATION

Appellation : Cuvée Sarah

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 12,5%

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Après une récolte manuelle des raisins, ceux-ci sont égrappés pour séparer les baies de la rafle. Survient ensuite une macération courte de 24h00 pour obtenir une jolie couleur rosée. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débouillage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Kientzheim

Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : Sols

alluvionnaires et

argilo-calcaire

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose pâle qui se décline dans des reflets framboise, ou parfois dans des nuances plus saumonées.

Nez : Frais et fruité, il révèle des arômes de petits fruits rouges (fraise des bois).

Bouche : La bouche est subtilement fruitée avec une structure croquante et fraîche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 -10°C

Accords mets et vins : Ce rosé dédié à notre fille sera le meilleur complice de vos repas ensoleillés. (grillades, fromages...)

Garde : 3-4 ans.