



Pinot Noir 2023 Rosé

Cépages :

Pinot Noir

Situation des parcelles :

Sols marno-calcaires sur Rorschwihr et Bergheim.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Vin issu de raisins en biodynamie certifiés Demeter

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Vin limpide, teinte claire, de type groseille. Robe engageante.
- *Nez* : Nez intense de griottes, de cerises à l'eau de vie. Notes de viennoiserie. Nuances empyreumatiques (sarment brûlé) et noyaux de cerises. Nez flatteur.
- *Bouche* : Attaque souple et fraîche, vin gouleyant. Bouquet prononcé de fruits rouges (griotte, fraise, groseille ...). Belle vinosité, très joli vin de soif.
- *Caractéristiques du vin* : Vin frais, fruité, facile et agréable à boire.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Le vin idéal pour : les plats estivaux (grillades et brochettes, les entrées diverses, crudités, galantines, jardinières de légumes et les salades mélangées) ; les repas conviviaux entre amis (tartes flambées, tourtes, soufflés ...); s'associe aussi agréablement avec la cuisine épicée (tajine d'agneau aux pruneaux, chili cone carne, poivrons farcis).
- *Température de service* : 10°
- *Garde* : 3 ans

