



Pinot Noir BIO Rosé d'une Nuit 2022 AOC Alsace Rosé

Pinot-Noir "Rosé d'une Nuit" car les raisins passent une nuit sur le pressoir afin que le vin prenne une belle couleur rose pâle !

Dégustation

Belle teinte rose brillante et lumineuse. Le nez est frais et délicat, aux arômes de fruits rouges comme la fraise des bois. La bouche est ample, gourmande et soutenue avec de la fraîcheur en final.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Noir

Alcool : 12,77 %

Sucres résiduels naturels : 2,6 g/l

Acidité : 4,74 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol marno-gréseux.

Exposition : Est. En coteaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Macération 1 jour. Pressurage lent en raisins égrappés et triés. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié Agriculture Biologique

Accompagnement

Il accompagnera vos apéritifs en terrasse, vos grillades, les entrées, les charcuteries, buffets campagnards et les salades...

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr