



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Lieu-dit Sunngass (Eguisheim) : calcaire-gréseux

Age de la vigne : De 15 à 50 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, rosé de saignée (au bout 3 jours), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage lies.

Alcool : 12.5%

Indice de sucrosité : 

DÉGUSTATION :

Après 3 jours de macération, on libère une partie du jus contenu des différentes cuvées de Pinot Noir du domaine, qui a pris une teinte rosée, pour le vinifier à part. Cette technique s'appelle une saignée. Ce vin offre des arômes de fruits rouges (framboise, cerise, mûre), frais et gouleyant. Sa fraîcheur et son acidité lui apportent beaucoup d'élégance.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Vin frais idéal avec des apéritifs dînatoires, des barbecues ou en apéritif.

Rosé d'Alsace
Fleur d'été
2023