



Pinot Noir Rosé A.O.C. Alsace 2020

- ❖ Degré d'alcool alc 12% vol.
- ❖ Cépage Pinot noir
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

La belle robe de teinte pétale de rose est brillante et lumineuse. Frais et délicat, ce vin centré sur des notes de petits fruits rouges, évoque la cerise, la fraise des bois, la framboise, avec une touche de bonbon à la violette. La bouche est harmonieuse, charnue et gourmande avec une jolie matière et des saveurs de fraise des bois. Parfaitement équilibré, ce rosé possède une fraîcheur acidulée et croquante avec, en finale, une belle persistance épicée, et des saveurs évoquant la mandarine. C'est le plus fruité des rosés, il rappelle les arômes des cépages blancs d'Alsace.

❖ Accords Gourmands

Servi bien frais, son goût fruité s'harmonisera avec des salades aux fraîcheurs printanières, une salade de champignons, une tarte aux légumes, des pâtes au pesto, une pizza calzone, un risotto, un crottin de Chavignol ou toute autre spécialité méditerranéenne agrémentée d'huile d'olive. Il fera le bonheur d'une volaille, poulet ou canard rôti. Il révélera également de très beaux accords avec un steak tartare, un carpaccio, un magret froid. La texture du vin permettra une association avec des poissons : truite, terrine de saumon, sardines grillées, bar aux olives, mais également un sandre et sa sauce à la crème. Et il reste toujours le vin d'été par excellence pour accompagner barbecue ou pique-nique, ou pour tout autre moment de convivialité entre amis.

- ❖ Service 10 et 12°C



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Pinot Noir Rosé
A.O.C. Alsace
2020

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à trois ans.



CONTIENT DES SULFITES