

## ROSÉ D'ALSACE 2025 « CAPRICE DE L'ÉTÉ »



**EN QUELQUES MOTS :** Un rosé typé, fruité, avec une couleur profonde voilà l'idée cette cuvée crée en 2002 et réitérer à chaque millésime. Le Pinot Noir a la faculté de donner un vin rosé avec du corps, des notes de fruits rouges frais et un potentiel de garde plus élevée que la moyenne des autres rosés. L'essayer c'est l'adopter et étonner ces convives avec un rosé alsacien.

**APPELLATION :** A.O.C. Alsace

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Pinot Noir

**COULEUR/TYPE :** Vin rosé sec

**SUCRES RÉSIDUELS :** 2,1g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,6g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**ALCOOL :** 13,4% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 25 ans

**GARDE :** 2 à 5 ans

**TERROIR :** Assemblage d'alluvions du Rhin (70%) et de terroirs argilo - ferreux (30%).

**VINIFICATION :** Récolte mécanique, macération pelliculaire de 4 heures dans le pressoir, fermentation alcoolique de 3/4 semaines, élevage sur lies de six mois en cuve inox.

**DÉGUSTATION :** Ce vin présente une robe framboise, avec des reflets cerises. Le nez est fruité avec des notes de fraise, de groseille, et de griotte. La bouche est souple, gourmande, dense avec un joli gras en finale. Les arômes fruités s'allient à des notes florales en bouche créant un ensemble très agréable.

**ACCORDS :** Grillades ; tartes flambées ; pizzas ; poissons à la plancha ; tapas ; assiette de charcuterie ; plat italien à base de pâtes ; plats orientaux relevés ; viandes crus

