



Pinot Noir Rosé "Les Faïtières" 2022

75 cl

Vinification du Pinot Noir Rosé "Les Faïtières"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Pinot Noir Rosé "Les Faïtières"

Tel un lever de soleil à l'aube, cette cuvée se pare d'une belle robe rose aux légers reflets saumonés. Le nez révèle des notes de fruits rouges (fraises, grenadine...). Frais et léger, ce Pinot Noir Rosé possède une attaque franche et désaltérante. Un millésime à servir avec des grillades, de la charcuterie, ou entre amis pour un peu de fraîcheur à l'apéritif.

Aspect technique du Pinot Noir Rosé "Les Faïtières"

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 7° et 9°C
Sucrosité : 1.0 g/l
Alcool : 12.5°

Situation géographique et sol

Issu de parcelles sélectionnées sur les communes de Orschwiller et Kintzheim.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.
