

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Pinot Noir Rosé 2015

Terroir

Plusieurs parcelles entrent dans la composition de cette cuvée. Les parcelles Steig de nature limoneuse sont associées aux argiles plus lourde des parcelles Pflanzler situé dans la zone Grand Cru Altenberg. La moyenne d'âge des vignes est de 20 à 30 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le jus est prélevé dans la cuve de macération du pinot noir au bout de quelques heures. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Vin à la robe clair. Des arômes de framboises se mêlent aux notes de fruits frais en bouche.

Accords Mets Vin

Barbecue, pâtes, risotto, tartes flambées...

Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

12,5% vol

Sucre :

0 g/l

