

Sec



Allegro 2017

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN ROSE



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est fin et frais avec de belles notes de fruit. D'une couleur rose claire délicate, la bouche présente un mélange de fruits rouges et de pêche blanche. La fin est légèrement acide, ce qui le rend gouleyant et facile à déguster.



100 % Pinot Noir (sec).



Appréciez cet Allegro avec des tartes flambées, des pizzas ou des grillades. C'est un vin de fraîcheur pour l'été.



A boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 1.79 g/L

Acidité totale : 3.90 g/L (H2SO4)

pH : 3.20

