



## Pinot NOIR 2019

Rosé de Marie

### Dégustation

Belle teinte rose saumonée brillante et lumineuse. Le nez est frais et délicat, aux arômes de fruits rouges comme la fraise ou la framboise. La bouche est gourmande, souple et suave. Des notes de petits fruits rouges, une légère vivacité et de la fraîcheur en finale. C'est un Rosé de plaisir !!

### Aspect Technique

**Cépages :** Pinot Noir

**Sucres résiduels :** 2.5 g/l

**Alcool :** 13.07 %

**Acidité :** 3.26 g/l en H2SO4

**Appellation :** A.O.C Alsace

**Terroir :** Sol argileux siliceux calcaire, érosion de grès.

**Exposition :** Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

**Superficie :** 0.20 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

**Vendanges :** Manuelles.

**Vinification :** Macération de deux jours. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

**Culture :** Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell  
68500 BERGHOLTZ  
03 89 76 13 87



### Accompagnement

Accompagne à merveille les grillades, les entrées, les charcuteries, buffets campagnards, les salades...