



Domaine Léon BLEESZ

Pinot Rosé

Région :	Alsace
Dénomination :	Pinot Rosé
Couleur :	Rosé
Millésime :	2020
Cépages :	100 % Pinot Noir
Terroir :	Grès Rose des Vosges
Age moyen :	35 ans
Surface :	70 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	60 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Culture raisonnée
Vinification :	Le raisin arrive entier sur le pressoir avec un début de pressurage, suivi d'une macération d'une nuit. Le pressurage se termine le lendemain. Fermentation alcoolique en cuve thermorégulée. La fermentation malolactique est évitée.
Alcool :	14 % vol.
Sucre résiduel :	3.2 g/l
Contenance :	75 cl



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Arôme : souple et délicat avec des arômes de fruits rouges.

En bouche : croquant et frais.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8°C et 10°C

GARDE : ce vin est à boire dans sa jeunesse. Garde : 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, grillades, salades et crudités, volailles rôties, poissons, tartes flambées, charcuteries...