



# JOSEPH CATTIN

## PINOT NOIR ROSÉ



Ce Rosé sec et léger, au fruité révélant des arômes gourmands de fruits rouges et de cerises, vous rafraîchira, seul à l'apéritif, ou en accompagnement de grillades et salades estivales.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Noir
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 3 ans

### Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

### Vinification

Macération courte pour donner une agréable couleur rose pâle. Fermentation à 18-22 degrés afin de préserver des saveurs fruitées.

### Dégustation

Œil: rose pâle, brillant et limpide.

Nez: notes de fruits rouges (groseilles, framboises...) et de cerises.

Bouche: délicieusement léger et fruité, saveur de cerise et fruits de bois.

### Service

Le Pinot Noir Rosé très apprécié aux beaux jours pour sa fraîcheur et son fruité, s'invite aisément à vos apéritifs et repas d'été. Il accompagnera parfaitement buffets campagnards et pique-niques, en particulier les grillades, salades et plateaux de charcuterie.

Température de service: 8-10°C.