Domaine Achille Thirion

2025

Rosé
Saveur d'été



Élaboration

Le rosé d'Alsace est un 100% Pinot noir, seul cépage rouge autorisé en Alsace.
La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Puis, les raisins macèrent quelques heures dans le pressoir afin d'extraire un peu de couleur et de tannins. Une fois pressé, le jus subit un débourbage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo- régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves en inox.

Dégustation

La robe de ce vin éclatant, est rose profond aux nuances orangées. Le nez est très expressif, il évoque les fraises et les framboises fraîches. L'attaque en bouche est étonnamment vive et fraîche. Des flaveurs de pamplemousse sont omniprésentes. Puis elles laissent place aux notes de petits fruits rouges soutenues par des notes légèrement fumées.

Accords mets et vins

Ce rosé accompagne parfaitement vos apéritifs estivaux. De plus, il se marie très bien avec les poissons, volailles et viandes grillées. Il sera sans conteste, votre surprise du temps des fêtes accompagnés d'huîtres et de saumon fumé.

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique : 2,81 g/L

Acidité tartrique : 4,3 g/L

Titre alcoométrique: 13,3 %/VOL

PH : 3,62

Sucre résiduels : 4 g/L

Type de sol : Granitique

67 rte du vin 68590 Saint-Hippolyte | 16 A rte du vin 67600 Orschwiller | 03 89 73 00 23

www.domaine-achillethirion.fr