



ÉTOILE DE ROSE

Cépage : Pinot Noir.

Terroir : Plantée dans un terroir argilo-calcaire, cette vigne a un enracinement très profond, évitant tout problème de sécheresse.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation sous contrôle de température. C'est grâce à une vinification traditionnelle comme pour les Alsace blancs, que l'on obtient ce vin atypique.

Dégustation :

- *Couleur :* Belle robe or soutenue, avec des reflets roses.
- *Au nez :* Bouquet fin et minéral, mêlé aux arômes délicats de fruits rouges, typiques du cépage Pinot Noir.
- *En bouche :* Vin souple et rond, fruité. On retrouve le côté minéral, qui apporte harmonie et équilibre. Un vin à la structure raffinée, et une belle longueur en fin de bouche.

Nos conseils : Conclusion d'une remarquable recherche de la cave, ce vin atypique laisse admirer sa belle couleur à travers la bouteille blanche. Servi à l'apéritif, avec la cuisine exotique, ou au dessert, ... ce Blanc de Noirs saura, à toute occasion, étonner et séduire.

Température : L'Étoile de Rose est à servir bien frais, entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.

