

## Tentation Rosé 2022 *Bio*

**Tentation** : en version Blanc, Rosé ou Rouge ; une gamme de vins

*issue de sélection parcellaire et de vinifications particulières.*

<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Sol</b>	Sable et alluvions, parcelles âgées de 25 à 30 ans
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle, Rosé de saignée
<b>Production</b>	1000 bouteilles
<b>Données</b>	-Alcool 12.5%
<b>Analytiques</b>	-Sucres résiduels 0.2 g/L -Acidité totale 6g ac.tart./L
<b>Garde</b>	3 à 4 ans



**Accords Gastro** Fruité et léger, un rosé qui se marie à merveille avec les plats légers de l'été, les grillades, salades & charcuteries. Laissez-vous Tenter !

**Dégustation** Température idéale de service : 10°C  
Belle robe rosé  
Nez expressif, aux notes de pamplemousse rose, de petites fraises  
Bouche : un vin fluide, harmonieux, croquant et plaisant.