



# Rouge d'Alsace

## Dégustation

- Robe :** Robe rouge sombre teinte rubis  
Fluidité traduisant un vin dense et gras
- Nez :** Très ouvert, concentration de fruits rouges  
Notes fruités cerises noires, griottes, amaretti  
Nuances boisées, cuir et vanille
- Bouche :** Attaque charnue mais souple et ample  
Matière fondue et veloutée fortes notes de cerises noires  
Bel équilibre et cohérence remarquable  
Fin de bouche persistante  
Millésime très solaire  
Belle matière et belle rondeur

## Suggestions d'accords mets / vins

- Côtes de bœuf grillées, rognons en sauce  
Gibiers (canard, civets de marcassin, sanglier, chevreuil)  
Toutes viandes sauces grand veneur ou aux aïelles  
Le must pour les irréductibles de fromages et vin rouge  
Forêt noire, macarons au chocolat, fondants au chocolat (70% de cacao)

## Conseils de dégustation

- Servir chambré. (Le froid bloque les arômes du vin au nez et en bouche)  
Garde : 15 ans et plus

## Elaboration

2 parcelles de Rouffach (Terroir calcaro-limoneux), travail des sols 1 rang sur 2  
Récolte à maturité exacte, erraflage, encuvage et macération péliculaire à froid 4 jours puis macération à chaud, décuvage, assemblage des jus de goutte et jus de presse, 6 mois en cuve Inox puis 12 mois minimum de barriques puis mise en bouteille, stockage dans nos caves 12 mois minimum avant la mise en vente

## Données œnologiques

Millésime	2017	Degrés d'Alcool :	13,48°
Cépage	Pinot Noir	Sucres Résiduels	0,3 grs
Terroir	Calcaro-limoneux	Acidité totale (en tart)	4,8
Localité	Rouffach	Ph	3,61



## Habillage



Depuis 2012 notre Rouge d'Alsace est en bouteille "bourgeoise"

## Récompenses

Sigillé à la Confrérie St Etienne

Note de Qualité 7,5/10

Note de Typicité 7,5/10

Synthèse des commentaires : Beaux arômes de fruits rouges et d'épices  
cannelle, boisé bien fondu, belle matière

Accord suggéré : veau à la milanaise

