

Rosé Pinot Noir

Alsace · Cave de Turckheim 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Alsace AOP — Rosé
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rosé sec
CÉPAGE	Pinot Noir (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Rosé d'Alsace de Pinot Noir, seul cépage rouge de la région — frais, fruité et désaltérant.

Au nez

- Fruits rouges : fraise, groseille
- Cerise
- Note florale

En bouche

- Fraîche et vive
- Fruitée et sèche
- Finale nette

EN UNE PHRASE

Un rosé d'Alsace **frais et fruité**, sur la fraise et la groseille — sec et désaltérant, tout en finesse.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir (100 %)** — le seul cépage rouge d'Alsace ; fruits rouges, finesse et fraîcheur.
- **Vinification en rosé** — pressurage direct / courte macération pour une robe pâle et un fruit croquant.

ACCORDS METS & VINS

Le rosé de l'apéritif et de la cuisine d'été.

APÉRITIF & ÉTÉ

- À l'apéritif
- Charcuterie
- Salades composées

GRILLADES

- Grillades
- Tartes salées

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Planche de charcuterie en terrasse, verre bien frais. Le fruit croquant et la fraîcheur du rosé en font le compagnon idéal des apéritifs d'été.

LE SERVICE

- **Température** — servir bien frais, entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin.
 - **Garde** — à boire jeune, sur le fruit.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.