

Alsace Pinot noir rosé

AOC	Alsace
Année de plantation	1984, 1980, 2013
Cépages	100 % <u>Pinot noir</u>
Date de récolte	8 septembre 2017 – 2 octobre 2017
Climat du Millésime	400 litres, c'est la quantité de pluie mesurée au m ² de novembre 2016 à octobre 2017, soit des précipitations historiquement parmi les plus faibles. Conforme à mes exigences, mon travail contribue à l'équilibre entre mes vignes et leur sol, sans recours à l'irrigation. Les épisodes de gelée noire en avril, et de grêle en juin restent aussi dans les annales.
Situation géologique	Les vignobles se distinguent par une trame argileuse. Il en découle une acidité omniprésente contribuant à la fraîcheur et à la longévité de mes vins. Faible pluviométrie et éloignement des cours d'eau contribuent à leur richesse aromatique.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Vin rosé de pressurage direct. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration unique : 23 mars 2018. 7000 bouteilles Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	71 hl/ha
Analyses	Alcool : 12,95 % Sucres résiduels : < 2 g/l SO ₂ total : mg/l Acidité totale : 5,66 g/l éq. tartrique pH : 3,30 Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Pique-nique, cuisine végétarienne, feuilletés, cuisine vapeur, apéritif. Température de service : 10 à 12°C . Garde : 5 ans



Domaine Ansen

PINOT NOIR ROSÉ

2017

AOC Alsace



La France L'influence française se retrouve dans mon savoir faire et le style de mes vins.
Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie.

L'Alsace Le goût des vins de ma région est le fruit de nombreux facteurs. L'éloignement des océans et le massif des Vosges sont à l'origine d'un climat sec et de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense s'y sont développées. Strasbourg, occupe une place de carrefour expliquant une palette de cépages européens. La multitude de petits producteurs offre d'infinies variations aux caractères des vins.

Le village de Westhoffen L'identité de Westhoffen se trouve dans son histoire et ses paysages. Le village fortifié est fortifié depuis le XIIème siècle. Le paysage vallonné a pour origine l'effondrement du sous sol. Préservés de l'érosion, on y trouve les argiles sources de fraîcheur et de minéraux, les calcaires et les grès. La proximité de la forêt est source de fraîcheur et de biodiversité.

Le producteur **Domaine Ansen**
Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur à Bordeaux. J'exerce mon métier au contact de passionnés, aux USA, en Australie et en Alsace. A partir de 2012, je choisis de me lancer dans l'aventure en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Je cultive une multitude de petites parcelles sur les pentes des villages fortifiés de Westhoffen et de Wangen. La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage et les labours visent à obtenir des vins sains et équilibrés.
