



## Rouge d'Alsace « Cuvée François » 2015



**Nature du sol** : Argilo-calcaire, sol riche à faible pente

**Rendement** : 55 hL/ha

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Technique** : Lutte raisonnée, enherbement total, taille guyot double

**Vendange** : Manuelle

**Vinification** : Egrappage total, macération préfermentaire à froid (3 jours) puis macération et fermentation pendant 8 jours, pigeage et remontage journaliers

**Elevage** : 8 mois en fût de chêne

**Degré alcoolique** : 13,50 %

**Sucres résiduels** : 0,2 g/L

**Acidité totale** : 3,35 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**pH** : 3,53

**Garde** : 2 à 7 ans

**Température de service** : 12 à 15°C

**Accord mets-vins** : côte de veau aux girolles, magret de canard aux cerises, côte de bœuf au barbecue

Vins et Crémants d'Alsace Joseph GROSS

67120 WOLXHEIM

[www.josephgross.fr](http://www.josephgross.fr)