

# Sipp Mack

VINS D'ALSACE

## Pinot Noir Rosé 2024

AOC Alsace, Alsace, France

*Frais, fruité, estival*



### LE MILLÉSIME

Le millésime débute avec un hiver doux, suivi de neige et grêle en avril. Mai apporte une pluie abondante, avec un total de 800 mm, 25 % de plus que la moyenne. La floraison a lieu début juin sous un temps frais. Les rares périodes ensoleillées nous ont permis de protéger les vignes du mildiou.

Malgré une récolte modeste, le millésime révèle des vins équilibrés et digestes, offrant une belle vivacité. Les vendanges ont commencé le 9 septembre avec les Crémants et se sont terminées le 2 octobre.

### TERROIR

Sol argilo-calcaire, 100 m d'altitude, vignes d'âge inférieures à 40 ans. Agriculture biologique.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, 100% Pinot Noir. Macération d'environ 5 heures sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

### 12 % VOL.

Teneur en sucre: 1.5 g/100 ml

Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1.5 g/l

pH: 3.67

Acidité tartrique: 4.36 g/l

### SERVICE

Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacé, idéalement entre 8°C et 10°C

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Couleur rose pâle avec reflets orangés, nez sur les petits fruits rouges, la groseille et la griotte. Attaque souple avec une belle fraîcheur en fin de bouche.



**Sipp Mack - Hunawehr**

1 rue des Vosges, 68150 Hunawehr  
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - [contact@sippmack.com](mailto:contact@sippmack.com)  
[www.sippmack.com](http://www.sippmack.com)   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

2Y282F