

# KLUS 177 LE ROSÉ 2024 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12° 75CL



## **75cl**

### **Fabricant**

Klus 177

### **Titre alcoométrique**

12 %

### **Cépage**

Galotta , Pinot Noir

### **Processus de fabrication**

Les raisins sont vendangés tôt afin de conserver leur fraîcheur et leur légèreté naturelles, et sont pressés délicatement en grappes entières après une courte période de macération. Après la fermentation spontanée sans outils onologiques, le vin est élevé pendant 6 mois sur lies fines, en grande partie en cuve inox, avec une petite partie en barrique. Une fermentation malolactique spontanée a lieu avant que le vin ne soit légèrement filtré juste avant la mise en bouteille et mis en bouteille avec moins de 35 mg/l de soufre libre.

### **Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

### **A boire jusqu'au**

2027

## **20.30**

(y compris la TVA)