

C'EST UN BLANC 2015



Caractère

Assemblage de 40% de sylvaner, de 40% de riesling et de 20% d'auxerrois. Ce blanc offre un nez floral, frais, plein de charme. En bouche il se révèle précis, vif, légèrement salé.

A déguster avec...

Un vin facile à associer avec tous les plats que l'on souhaite servir avec un blanc : charcuteries, quiches, poissons, omelettes, pâtes aux légumes, volailles...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.5°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité volatile : 0.82 g/L

Acidité totale : 6.9 g/l

pH : 2.9

S02 total : 30 mg/L

La terre et la vigne

Cette cuvée est issue de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim et des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein.

Rendement de 38 hl/ha en moyenne. Certifié en culture biologique

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 10 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : août 2016

Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/l pour les vins blancs secs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.