

## C'EST UN BLANC 2016



### Caractère

Assemblage de 50 % de riesling et de 50% d'auxerrois, ce blanc au nez plutôt végétal évoque la livèche ou le curry. En bouche il se révèle franc, simple, vif et légèrement salé.

### A déguster avec...

Un vin facile à associer avec tous les plats que l'on souhaite servir avec un blanc : poissons gras, cochonnailles, omelettes, tarte à l'oignon, pâtes aux légumes, quiches, champignons, etc.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 12.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité volatile : 0.68 g/L

Acidité totale : 6.0 g/l

pH : 3.1

S02 total : 8 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.*

*Certifié en culture biologique*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage sur lies de 6 mois en cuve.*

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

*Mise en bouteille : avril 2017*

*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.*