

## ENTRE CHIEN ET LOUP 2012 NATURE



ENTRE CHIEN ET LOUP

### Caractère

La cuvée 2012 *Entre chien et loup* est issue de pinot auxerrois. Caractérisé par des parfums encore discrets de petits fruits jaunes et des nuances végétales, c'est un vin gouleyant, d'une jolie acidité citronnée, un vin de soif et de fraîcheur, bien équilibré et facile d'accès.

### A déguster avec...

Séduisant à l'apéritif, il conviendra à tous les plats qu'on souhaite accompagner d'un vin blanc sec : charcuteries, crustacés, fruits de mer, poissons, salades d'été, ...

### Le service du vin

A servir frais, entre 8 et 10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2g/l

Alcool : 12.5°

Acidité totale : 6.1 g/l

pH : 3.1

### La terre et la vigne

*Ces raisins d'auxerrois proviennent d'un terroir argilo-calcaire situé sur les bas de coteaux à Mittelbergheim. Première récolte certifiée en culture biologique.*

*Vendangé le 20 septembre 2012.*

*Rendement de 63 hl /ha.*

### Vinification

*Elevage en foudre de 10 mois sur lies totales.*

*Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de celluloses de 3 à 1.5 microns.*

*Sans sulfites ajoutés. SO2 total : 13 mg/l.*

*Mise en bouteille au mois de juillet 2013.*