

## ENTRE CHIEN ET LOUP 2013



### Caractère

Caractérisé par des parfums encore discrets de petits fruits jaunes et de citron, cet auxerrois se révèle vif et gouleyant. Un vin de soif et de fraîcheur, léger et facile d'accès.

### A déguster avec...

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 : 1.2 g/l

Alcool : 12.9°

Acidité totale : 5.5 g/l

Acidité volatile : 0.80 g/L

pH : 3.1

S02 total : 24 mg/L

### La terre et la vigne

*Ces raisins d'auxerrois proviennent d'un terroir argilo-calcaire situé sur les bas de coteaux à Mittelbergheim. Vendangé le 30 septembre 2013. Rendement moyen de 50 hl /ha. Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Fermentation malolactique faite. Elevage en foudre de 6 mois sur lies totales.*

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

*Sulfitage de 15 mg/L à la mise en bouteille au mois d'avril 2014.*

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