

ENTRE CHIEN ET LOUP 2014



Caractère

Vin blanc de couleur un peu tuilée, cet auxerrois séduit par son nez puissant et riche, qui évoque les petits fruits jaunes et la noisette. La bouche est assez ronde, à la fois grasse et vive, avec en finale des arômes de pop-corn et de marc de raisin.

A déguster avec...

Fruits de mer, poissons, rillettes, pâtés, tourtes, etc.

Le service du vin

A servir très frais, sans carafage.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 11.7°

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.43 g/L

pH : 3.1

S02 total : 10 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 22 septembre 2014. Rendement moyen de 60 hl /ha. Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage en foudre de 7 mois sur lies totales.

Stabilisation : Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille : avril 2015

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.