

ENTRE CHIEN ET LOUP 2015



Caractère

Cet auxerrois issu de vieilles vignes développe un nez de fruits jaunes bien mûrs. La bouche est ample, fraîche, d'une jolie acidité, avec une pointe d'amertume qui lui confère un peu d'astringence en finale.

A déguster avec...

Plats crévés, volaille, tête de veau, poissons d'eau douce...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 12.5 °

Acidité totale : 7.2 g/l

Acidité volatile : 0.73 g/L

pH : 2.9

S02 total : 15 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 7 septembre 2015. Rendement moyen de 66 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage en cuve de 10 mois sur lies totales.

Stabilisation : Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage de 15 mg/L

Mise en bouteille : août 2016

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.