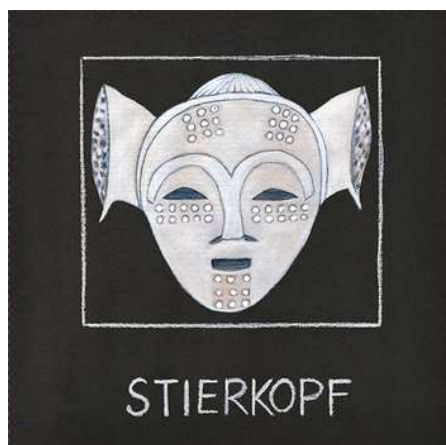


STIERKOPF – AUXERROIS 2016



Caractère

Cet auxerrois issu d'un terroir très ensoleillé développe un nez subtil et précis, qui évoque la poire et le coing. La bouche est saline, vive, d'une belle tension. Un vin « nature », sans sulfites ajoutés, très fluide.

A déguster avec...

Plats crévés, viandes blanches, volaille, tête de veau, potée de légumes, ...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 12.7 °

Acidité totale : 6.6 g/l

Acidité volatile : 0.69 g/L

pH : 3.1

S02 total : 12 mg/L

La terre et la vigne

Ces parcelles d'auxerrois exposées au sud proviennent du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig. Vendangé le 28 septembre 2016. Rendement moyen de 51 hl /ha.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Elevage sur lies de 11 mois en cuve.

Stabilisation : Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : août 2017.

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.