

ENTRE CHIEN ET LOUP 2016



Caractère

Cet auxerrois à la robe légèrement voilée et au nez brioché s'ouvrira avec l'aération sur des notes d'agrumes. La bouche est complexe, d'une belle acidité, vive et d'une tension surprenante pour un auxerrois.

A déguster avec...

Plats d'automne, choucroute, cochonnailles, raclette, fondues, plats crévés...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.3 g/l

Alcool : 12.5 °

Acidité totale : 7.8 g/l

Acidité volatile : 0.85 g/L

pH : 2.8

S02 total : 20 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 3 octobre 2016. Rendement moyen de 66 hl /ha. Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage en cuve de 13 mois sur lies totales.

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

Mise en bouteille : novembre 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.