

ENTRE CHIEN ET LOUP 2011



ENTRE CHIEN ET LOUP

Caractère

Entre chien et loup est le fruit d'un assemblage d'auxerrois et de pinot blanc. Caractérisé par des parfums floraux et citronnés qui évoluent vers des arômes de petits fruits jaunes, c'est un vin gouleyant, salin, un vin de soif et de fraîcheur, bien équilibré et facile d'accès.

A déguster avec...

Séduisant à l'apéritif, il conviendra à tous les plats qu'on souhaite accompagner d'un vin blanc sec.

Le service du vin

Un carafage une heure avant le service apportera du volume au vin.
A servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2.3g/l

Alcool : 12.5°

Acidité totale : 5.7 g/l

pH : 3.2

La terre et la vigne

Assemblage d'auxerrois et de pinot blanc provenant des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 14 septembre et le 5 octobre 2011.

Rendement de 65 hl /ha.

Vinification

Elevage en foudre de 9 mois sur lies totales.

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

Sulfitage en cours d'élevage et à la mise en bouteille. SO2 total : 80 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juin 2012.