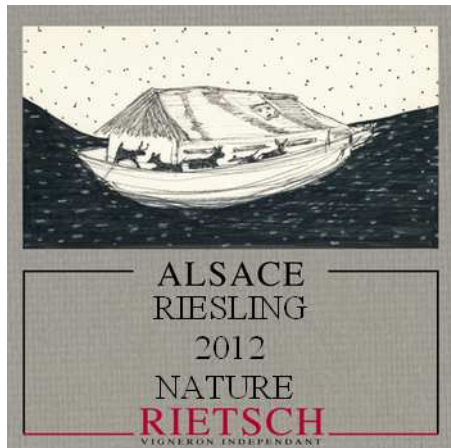


RIESLING LITRE 2012 NATURE



Caractère

Des parfums purs et simples, des arômes délicats d'herbes et d'infusion : ce riesling est plein de fraîcheur et de souplesse. Un vin joyeux, auquel on a envie de revenir.

A déguster avec...

Ce riesling accompagnera avec bonheur charcuteries, salades de poisson et petits plats. A déguster avec des copains, au frais sous la tonnelle.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service et à servir entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2.5 g/l

Alcool : 12.6°

Acidité totale : 5.8 g/l

pH : 3.10

La terre et la vigne

Ce riesling provient de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.

Vendangé entre le 10 et le 16 octobre 2012.

Production certifiée en culture biologique.

Rendement de 68 hl/ha.

Vinification

Elevage de 6 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 9 à 4 microns.

Mise en bouteilles : avril 2013.

Sans sulfites ajoutés.

S02 total : 8 mg/l – S02 libre : 4 mg/l.

Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/l pour les vins blancs secs.

Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.