

## STEIN RIESLING 2012



### Caractère

Ce riesling au nez patiné et complexe évoque tour à tour les fleurs, les fruits et le miel. Sa bouche est équilibrée, joliment salée, et s'ouvre de façon gourmande avant de revenir à des notes fraîches et toniques.

### A servir avec...

Très agréable à l'apéritif, ce riesling accompagnera poissons en sauce, pâtés, terrines, volailles, ainsi que des plats cuisinés sucré-salés, qui jouent sur les parfums plus que sur la chaleur des épices.

### Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.  
Carafage conseillé.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 2.6 g/l  
Alcool : 13,2°  
Acidité totale : 6.4 g/l  
Acidité volatile : 0.57 g/L  
pH : 3.1  
SO<sub>2</sub> total : 12 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.  
Vendangé le 16 octobre 2012. Rendement de 53 hl /ha.  
Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.  
Elevage en foudre de 11 mois sur lies totales.  
Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.  
Sulfitage léger à la mise en bouteille.  
Mise en bouteille : septembre 2013 - 2600 bts.  
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.*