

TOUT BLANC - LITRE 2017



Caractère

Ce blanc est issu d'un assemblage de quatre cépages — sylvaner, riesling, auxerrois et gewurztraminer — issus des années 2015, 2016 et 2017. La robe est limpide, le nez citronné. La bouche se révèle vive, salée, tonique et rafraîchissante.

A déguster avec...

Un « vin de winstub » facile à associer avec tous les plats que l'on souhaite accompagner d'un blanc : poissons gras, cochonnailles, omelettes, tarte à l'oignon, pâtes aux légumes, quiches, champignons, baekeoffe, etc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.4°

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Acidité volatile : 0.77 g/L

Acidité totale : 8.2 g/l

pH : 3.14

S02 total : 8 mg/L

La terre et la vigne

Cette cuvée est issue d'un assemblage des millésimes 2015, 2016 et 2017 provenant de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.

Certifié en culture biologique

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 6 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : avril 2018

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 autour de 14°C.