

ENTRE CHIEN ET LOUP – AUXERROIS 2018



Caractère

Cet auxerrois au nez un peu fermentaire évolue avec l'aération vers des notes de végétaux et de citron vert. La bouche est vive, saline, élégante, d'une belle tension.

A déguster avec...

Légumes rôtis, plats d'automne, poissons, saumon aux lentilles, jambonneau, potées, plateau de fromages, etc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.2 °

Sucre résiduel : 2 g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.88 g/L

pH: 3.2

S02 total : 18 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 28 août 2018.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage en cuve de 7 mois sur lies.

Léger sulfitage en cours de fermentation. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteille : avril 2019

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.