

STEIN RIESLING 2016



Caractère

Le nez légèrement oxydatif évoque les fruits jaunes, les fruits confits, le pain d'épices. Vingt-neuf mois d'élevage sur lies, en foudre, lui confèrent une bouche élégante, saline, émoussillante et pleine d'énergie.

A déguster avec...

Ce vin de gastronomie s'accordera avec un foie gras, des escargots, une matelote, des terrines épicées, des viandes mijotées, etc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Ce vin de garde pourra rester en cave pendant plusieurs années.

Fiche technique

Alcool : 12.5°

Sucre résiduel : 2.6 g/l

Acidité totale : 8.1 g/l

Acidité volatile : 0.84 g/L

pH: 3.2

S02 total: 18 mg/l

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.

Vendangé le 26 octobre 2016. Rendement de 51 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage en foudre de 29 mois sur lies totales.

Sulfitage léger en cours d'élevage. 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.