

## ENTRE CHIEN ET LOUP – AUXERROIS 2019



### Caractère

Cet auxerrois au nez fruité évolue avec l'aération vers des notes de végétaux et de citron vert. La bouche est ronde, élégante, saline avec 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 : 13,0 °

Sucre résiduel : 2,7 g/l

Acidité totale : 6,4 g/l

Acidité volatile : 0.48 g/L

pH: 3.16

S02 total : 14 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. Vendangés le 20 septembre 2019.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage en cuve de 14 mois sur lies.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.*

*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.*