

TOUT BLANC - LITRE 2019



Caractère

Ce blanc est issu d'un assemblage à parts égales de jus d'auxerrois et de riesling, issus des récoltes 2018 (2/3) et 2019 (1/3). La robe est limpide. Le nez, très expressif, est légèrement brioiché et révèle des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est vive, fraîche et saline, d'un bel équilibre.

À boire avec...

Ce joli vin très fluide accompagnera aussi bien des charcuteries que des poissons, des plats de légumes, des quiches, des tourtes ou des plats de cuisine alsacienne. Il pourra être servi du début à la fin du repas.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés

Fiche technique

Alcool : 12.7°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité volatile : 0.58 g/L

Acidité totale : 6.9 g/l

pH : 3.14

S02 total : 11 mg/L

La terre et la vigne

Cette cuvée est issue d'un assemblage de Riesling et d'Auxerrois des millésimes 2018 et 2019 provenant de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.

Certifié en culture biologique

Vinification

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage en cours de fermentation sur le millésime 2018.

Mise en bouteille : avril 2020

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.