

ENTRE CHIEN ET LOUP – AUXERROIS 2020



Caractère

Cet auxerrois à la robe jaune pâle et au nez légèrement brioché se révèle vif, salin, élégant, d'une jolie acidité. Un vin facile et séduisant, d'un bel équilibre.

À boire avec...

Huîtres, plateaux de fruits de mer, moules, poissons, charcuteries, tarte à l'oignon, légumes rôtis, raclette, tourte, etc.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés

Fiche technique

Alcool : 12.5 °

Sucre résiduel : 1.4 g/l

Acidité totale : 8.2 g/l

Acidité volatile : 0.66 g/L

pH: 3.25

S02 total : 10 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 10 septembre 2020.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage en foudre de 9 mois sur lies fines. 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.