

## TOUT BLANC - LITRE 2020



### Caractère

Ce blanc à la robe limpide est issu d'un assemblage d'auxerrois et de riesling. Le nez évoque les fruits secs, la bouche est fraîche et saline, d'un bel équilibre.

### À boire avec...

Ce vin simple et 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 : 12.2°

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Acidité volatile : 0.71 g/L

Acidité totale : 7.4 g/l

pH : 3.27

S02 total : 10 mg/L

### La terre et la vigne

*Cette cuvée est issue d'un assemblage des millésimes 2018 et 2020 provenant de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.*

*Certifié en culture biologique*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage sur lies de 8 mois en cuve pour le 1<sup>er</sup> lot et de 11 mois pour le 2<sup>ième</sup> lot*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : mai 2021(1<sup>er</sup> lot) puis août 2021(2<sup>ième</sup> lot)*

*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.*