

## TOUT BLANC - LITRE 2021



### Caractère

Ce blanc à la robe limpide est issu d'un assemblage de sylvaner, d'auxerrois et de riesling en pressurage direct. Légèrement brioché au nez, il se révèle citronné, salin et minéral en bouche : un festival de saveurs.

### À boire avec...

Ce vin tonique et salivant accompagnera aussi bien des huîtres, des poissons crus ou cuits, 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 : 12.01

Sucre résiduel : 0.9 g/l

Acidité volatile : 0.42 g/L

Acidité totale : 7.6 g/l

pH : 3.2

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

*Cette cuvée est issue d'un assemblage des cépages Riesling, Sylvaner et Auxerrois provenant de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.*

*Certifié en culture biologique*

### Vinification

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

*Léger sulfitage en cours de fermentation.*

*Elevage sur lies de 10 mois en cuve.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : juillet 2022*

*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.*