

## ENTRE CHIEN ET LOUP – AUXERROIS 2021



### Caractère

Cet auxerrois à la robe pâle évolue avec l'aération vers des notes d'agrumes, de bonbon anglais et d'écorce d'orange. La bouche est vive, saline, élégante, d'une belle énergie, très proche d'un riesling.

### À boire avec...

Légumes rôtis, saumon, rouget, choucroute, cochonnailles, plats épicés, cuisine asiatique, etc.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés, après carafage et aération

### Fiche technique

Alcool : 12.7 °

Sucre résiduel : 1.5 g/l

Acidité totale : 7.4 g/l

Acidité volatile : 0.77 g/L

pH: 3.36

S02 total : 13 mg/L

### La terre et la vigne

*Ces raisins d'auxerrois proviennent des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim et calcaro-gréseux de Mutzig. Vendangés le 1 et le 4 octobre 2021.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Levures indigènes. Léger sulfitage en cours de fermentation. Elevage en foudre de 19 mois sur lies fines. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Mise en bouteilles : avril 2023*

*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.*