

## STEIN RIESLING 2022



### Caractère

Une robe d'or pâle, un nez complexe, à la fois végétal et floral, avec des notes d'agrumes et de caramel au beurre salé : ce riesling de courte macération offre un bel équilibre entre salinité, amertume, minéralité et rondeur.

### À boire avec...

Ce vin s'accordera avec des poêlées de légumes, des poissons fumés, de la morue salée, des quiches, des volailles, des fromages à pâte cuite.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 12.6°

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Acidité totale : 6.4 g/l

Acidité volatile : 0.78 g/L

pH: 3.39

S02 total: 5 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.*

*Vendangé le 21 septembre 2022. Rendement de 60 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Macération-infusion de 8 jours sur 1/3 de grappes entières. Levures indigènes. Léger sulfitage en cours de fermentation. Elevage sur lies de 8 mois en cuve.*

*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.*