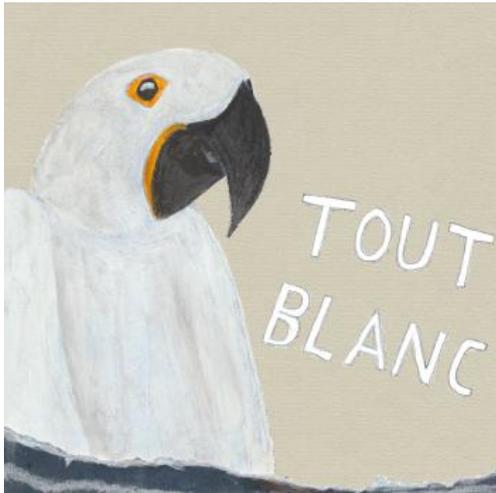


## TOUT BLANC 2022 - LITRE



### Caractère

Ce blanc est issu d'un assemblage de jus d'auxerrois (50 %), de sylvaner (25 %) et de riesling (25 %). La robe est pâle, avec de jolis reflets d'or blanc. Le nez est plutôt herbacé, et révèle diverses nuances végétales. La bouche est ample, avec une pointe d'amertume en finale.

### À boire avec...

Un vin simple, qui accompagnera volontiers tourtes, tartes à l'oignon, feuilletés, gratins, volailles, cassoulet, bouchées à la reine ou toutes sortes de plats de légumes.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés. Aération bienvenue

### Fiche technique

Alcool : 12.5

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité volatile : 0.58 g/L

Acidité totale : 5.8 g/l

pH : 3.3

S02 total : 16 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 8 mois en cuve.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : avril 2023*

*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.*