

ENTRE CHIEN ET LOUP – AUXERROIS 2023



Caractère

Cet auxerrois est issu de parcelles situées plein sud au Stierkopf de Mutzig. Il s'ouvre sur des arômes fumés, typiques de ce terroir, avec des notes de fruits jaunes et des nuances d'orange. La bouche, un peu briochée, est puissante et chaleureuse, contrebalancée par une pointe d'amertume.

À boire avec...

Viandes blanches, volailles, endives braisées, châtaignes, légumes rôtis s'accorderont avec cet auxerrois particulièrement ample. On pourra aussi le déguster pour lui-même, à l'apéritif.

Le service du vin

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

Fiche technique

Alcool : 13.0 °

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.4 g/l

Acidité volatile : 0.54 g/L

pH: 3.52

S02 total: 17 mg/L

La terre et la vigne

Ces raisins d'auxerrois proviennent du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Vendangés le 25 septembre 2023.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Légère macération de grappes entières.

Elevage en cuve de 8 mois sur lies fines. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : avril 2024.

Sans sulfites ajoutés.

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.