

TOUT BLANC 2023 - LITRE



Caractère

Cette cuvée assemble des jus d'auxerrois (40 %), de pinot gris (25 %), de riesling (25 %) et de sylvaner (10 %). Le nez évoque les fruits jaunes, avec des nuances mentholées et citronnées. La bouche est saline, vive, salivante, avec une belle persistance.

À boire avec...

Ce blanc d'une belle fraîcheur pourra être associé à toutes sortes de mets : poissons, charcuteries, palette fumée, choucroute, baeckeoffe, tourtes, tartes à l'oignon, feuilletés, bouchées à la reine ou plats de légumes.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.5

Sucre résiduel : 0.68 g/l

Acidité volatile : 0.64 g/L

Acidité totale : 6.0 g/l

pH : 3.49

S02 total : 19 mg/L

La terre et la vigne

Cette cuvée est issue d'un assemblage des cépages Pinot Gris, Sylvaner et Auxerrois provenant de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim ainsi que des Riesling et Auxerrois du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Certifié en culture biologique

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Léger sulfitage en cours de fermentation et à la mise en bouteilles.

Elevage sur lies de 8 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteille : avril 2024

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.