

PINOT AUXERROIS VIEILLES VIGNES 2017



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Les vignes de l'Auxerrois, situées sur Ribeauvillé et Hunawihr, sont toutes âgées entre 35 et 40 ans. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (pressoir pneumatique).

VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 9 mois dans nos anciennes barriques. En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

CARACTERISTIQUES

Œil : Robe jaune pâle

Nez : Nez fruité, sur des notes de pêche, fumé et grillé. Notes de fruits mûrs, arômes de torréfaction « café-vanille ».

Bouche : Une bouche de bonne structure, puissante et riche. Vin sec, droit, gastronomique.

CONSERVATION

3 à 5 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec des quiches, poissons, fromages fondus type raclette ou fondue. Il fera également merveille sur une poularde à la crème.

ANALYSES

Alcool : 13.3 % vol. – Sucre résiduel : 1.43 g/L - Acidité totale 5.66 g/L

