



Auxerrois Réserve 2018

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller et Saint-Hippolyte.
Loess, exposition Est.

Encépagement :

100% Auxerrois

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 45-50 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.210 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 à 9 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox.

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune soutenu. Nez puissant, confit sur des petits fruits jaunes compotés avec des notes d'épices, miellées et de surmaturation.
Bouche souple, ample avec du sucre, limite miel... belle petite trame acide qui permet de tenir la longueur avec de petits amers en fin de bouche.

Alliances Gastronomiques :

Terrine de foie aux abricots ou mirabelles.

Garde : 4 à 10 ans
Production : 7.230 bouteilles
Prix départ cave TTC : 8,00€

Analyses réalisées en juillet 2019 :

Alcool requis :	12%
Sucres résiduels :	38,6 g/l
Acidité totale :	1,97 g/l (H2SO4)
pH :	3,82
Ce vin est : Moelleux	