



Auxerrois Réserve 2021

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 foudre.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe jaune avec de légers reflets argentés.
Le nez est relativement discret avec des notes végétales, petites fleurs blanches, frais et fruité.
Bouche saline, salivante avec une belle acidité centrale et un bel équilibre acidité/amer.

Alliances Gastronomiques :

A l'apéritif, bretzel ou encore avec une tarte flambée.

Garde : 4 à 10 ans
Production : 6.400 bouteilles
Prix départ cave TTC : 7,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	12%
Sucres résiduels :	6,1 g/l
Acidité totale :	3,4 g/l (H2SO4)
pH :	3,55
Ce vin est : sec	