



Auxerrois Réserve 2019

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 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 avec des reflets dorés. Nez d'abord fermé, puis s'ouvrant sur des notes miellées, de fruits jaunes compotés, des notes fumés, avec des touches de minéralité à l'aération.

En bouche, l'attaque est souple, offrant une belle longueur avec une certaine sucrosité. On y retrouve des notes de mirabelles compotées, des nuances fumées, briochées, et une légère amertume bien équilibré.

Alliances Gastronomiques :

Foie gras poêlé, Tajine d'agneau aux pruneaux et abricots, Comté affiné.

Garde : 5 à 10 ans
Production : 5.104 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Alcool requis :	13,5%
Sucres résiduels :	23,5 g/l
Acidité totale :	3,30 g/l (H2SO4)
pH :	3,56
Ce vin est : Moelleux	