CAVE DE BEBLENHEIM

AUXERROIS ALSACE BIO

AOP ALSACE

Vin aux notes gourmandes de pêche et aux arômes délicats de fleurs blanches



Accords Mets/Vins	Saumon fumé, gratins de légumes, tartes flambées ou quiches
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Auxerrois
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec tri des raisins.
Vinification	Macération d'une dizaine de jours sur vendange égrappée. Fermentation avec contrôle des températures puis élevage quelques mois dans nos caves.
Acidité (H2SO4)	2.87 g/L
Degré Alcoolique	12.00°
Sucre Résiduel	3.07 g/L