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 |