



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Auxerrois

Terroir : Lieu-dit Letzenberg (Ingersheim) : argilo-calcaire, exposition Nord-Est , 300m d'altitude

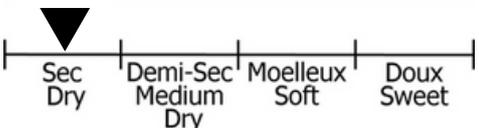
Age de la vigne : 57 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies.

Alcool : 15%

Indice de sucrosité : 
Sec Dry | Demi-Sec Medium Dry | Moelleux Soft | Doux Sweet

DÉGUSTATION :

Ce vin complexe issu d'un grand terroir calcaire présente des notes élégantes, telles que la poire, des nuances exotiques et grillées. En bouche une attaque fraîche avec une belle ampleur.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

Idéal avec une soupe de châtaignes agrémentée de champignons, ou avec un comté affiné.



Auxerrois
Lieu-dit Letzenberg
2017