



AUXERROIS CARRIÈRE

Millésime : 2008

Alcool : 13.0 %
Acidité : 6.8 g/l AT
Sucre résiduel : 13.5 g/l

Terroir

Terroir Krottenfues, sol marno-gréseux sur un haut de coteaux au-dessus du grand cru Vorbourg, et en contrebas des carrières de grès jaune de Rouffach - exposition plein Est

Dégustation

Robe jaune - Arômes développés de fraise cuite, miel d'acacia, rhubarbe en compote, mousse de citron et eau de vie de framboise - bouche ample, fraîche et équilibrée - saveurs de mirabelle, de fraise cuite, de rhubarbe douce et de pain azyme - belle finale tendre au goût de confiture de cynorrhodon, avec des touches minérales.

Température conseillée : 10 à 12°C

Accompagnement

Apéritif, buffets sucrés-salés, tajines aux abricots, volaille aux coings, fromages



AMPHORE
Médaille d'Or
Amphore 2010