



Carrière



AUXERROIS 2006 CARRIÈRE

Alcool : 14.9 %
Acidité : 6.0 g/l AT
Sucre résiduel : 16.9 g/l

Embouteillé en 2011 - RÉCOLTÉE EN SURMATURITÉ
Sulfites totaux : 117 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

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

Particularités d'élevage

Cuvée récoltée le dernier jour de vendanges en 2006 avec un degré potentiel de 16 %. Fermentation lente en plusieurs étapes et élevage sur lies fines pendant 5 ans en foudre de chêne ancien. Mise en bouteille en août 2011.

Dégustation

Robe jaune d'or - arômes puissants et complexes de pralin, de fruits surmûris, d'épices (cannelle, safran) avec des notes de vanille, de pain grillé et de cigare - bouche ample et corsée soutenue par une belle fraîcheur - magnifique équilibre entre puissance, fraîcheur et sucre résiduel - saveurs de réglisse, de caramel, de crème brûlée, de pêche mûre, avec des touches boisées - très longue finale tendre et minérale.

Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Apéritif, viandes blanches relevées (émincé de volaille à la noix de coco), plats sucrés-salés, fromages (comté, cantal, tome de brebis).



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard 2012