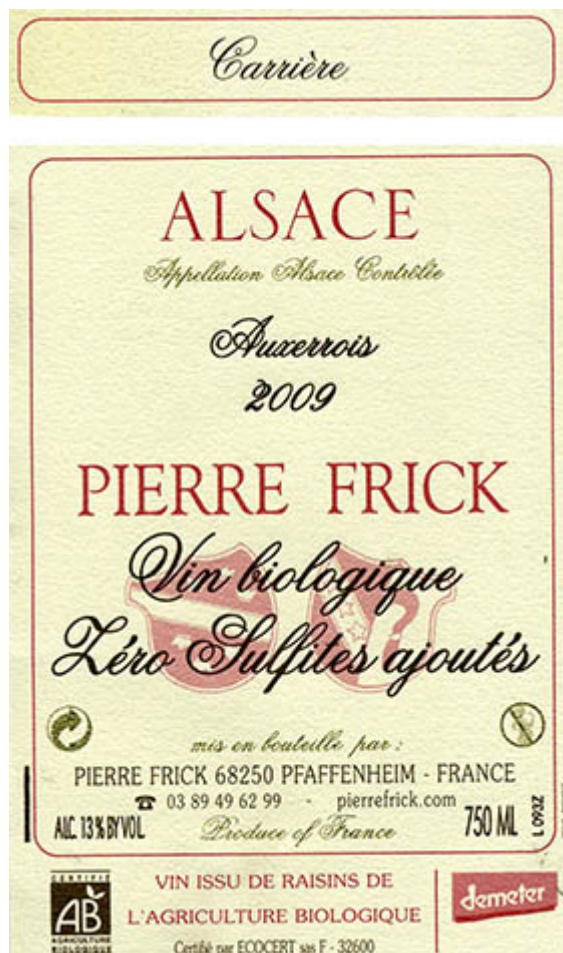




AUXERROIS CARRIÈRE

Millésime : 2009

Alcool : 13.2 %
Acidité : 7.2 g/l AT
Sucre résiduel : 7.1 g/l

Cépage :
100 % Auxerrois

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 élevée sur lies fines pendant 23 mois en foudre de chêne ancien. Mise en bouteille en été 2011 sans jamais avoir reçu de sulfite.

Dégustation

Robe jaune aux reflets cuivrés - arômes tendres de pomme cuite, de cannelle, d'ananas séché, de noisette grillée, de brioche et de tabac blond - palais ample et nerveux avec un léger perlant à l'ouverture, des saveurs complexes de massepain, de compote de rhubarbe et de petits fruits rouges - vin très persistant sur des notes briochées et minérales. Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Poissons et viandes blanches en sauces relevées