

# Alsace AUXERROIS

## Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

### Réserve Particulière

### Millésime 2019



**Vignoble :** Scherwiller : Terroir granitique  
Vendanges le 13 septembre 2019  
Surface : 43 ares

**Cépages :** Auxerrois 100 %

**Paramètres analytiques :** Alcool 13,38 % vol.  
Acidité totale (Tartrique) 4,50 g/l  
Sucre résiduel 7,30 g/l  
Type de vin : Demi-sec selon classification UE.

**Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L20A1  
Quantité de bouteilles : 2 624 750 ml  
Date d'embouteillage : 09.06.2020

**Vinification :** Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 heures, puis débourage strict.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.  
Elevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras (bâtonnage mécanique) durant l'hiver.  
Préfiltration fin février

**Commentaire :** **Visuel :** jaune pâle  
**Olfactif :** Belle expression aromatique intense et subtile avec des notes de pêche blanche.  
**Gustatif :** En bouche, palais frais et gouleyant avec une belle typicité du cépage.

**Peut se servir :** A l'apéritif comme vin de soif  
Avec des entrées  
Avec des poissons en sauce  
Avec de la viande blanche (blanquette de veau, bouchées à la reine, etc.)

**T° de service :** 9 ° C

**Conservation :** 5 à 7 ans.