

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 débourbage 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.