



AUXERROIS 2015 CARRIÈRE - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.5

Acidité : 5.5

Sucre résiduel : 13.3

PUR VIN - sans sulfite ajouté

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

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 11 mois. Mise en bouteille début août 2016 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or blanc - Arômes intenses de pêche, de grenade, de thé, de rhum, de poire mure, de sucre candi et de fruits exotiques - bouche suave, subtile entrelacement de douceur, de fins tanins et de saveurs de fruits jaunes, de fraise cuite, de coing cuit et de tabac, avec des touches de whisky.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif, cuisines sucrées-salées, buffets, tapas