



Auxerrois Collection Terroirs AOC Alsace 2025

75 cl

Vinification de l'Auxerrois

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Description de l'Auxerrois

Une dominante de fruits mûrs type mirabelle et de raisin de Corinthe sont les premiers arômes que vous découvrirez. L'attaque en bouche est franche et nette. Le côté velouté de ce vin vient souligner le final pour vous laisser apprécier la finesse de l'Auxerrois. Un vin agréable à boire seul en apéritif sur une terrasse ou en accompagnement de viandes blanches rôties, de volailles ou de salades exotiques.

Aspect technique de l'Auxerrois

Cépage : Auxerrois
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 6,25 g/l
Alcool : 12,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.
