CAVE DE BEBLENHEIM

AUXERROIS ALSACE BIO

AOP ALSACE

Vin aux notes gourmandes de pêche et aux arômes délicats de fleurs blanches

Accords Mets/Vins	Saumon fumé, gratins de légumes, tartes flambées ou quiches
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Auxerrois
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec tri des raisins.
Vinification	Macération d'une dizaine de jours sur vendange égrappée. Fermentation avec contrôle des températures puis élevage quelques mois dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	2,87 g/L
Degré Alcoolique	12,00°
Sucre Résiduel	3,07 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.