



	<p style="text-align: center;"><b>SOL, CULTURE &amp; VENDANGE</b></p> <p style="text-align: center;">Terrain argileux. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et respecte le cahier des charges « AOC Alsace » Les vendanges sont manuelles ó le pressurage se fait à l'aide de pressoirs pneumatiques tout en douceur.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>VINIFICATION</b></p> <p style="text-align: center;">Contrôle des températures de la fermentation par refroidissement ó Elevage en foudre de chêne centenaire 8 à 10 mois ó Mise en bouteille après filtration tangentielle ó Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>ACCORD METS &amp; VIN</b></p> <p style="text-align: center;">A boire avec tous les poissons grillés ou fumés.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONSERVATION</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>5 à 8 ans</b> <b>Température de service</b> <b>8 à 10°</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p style="text-align: center;">Nez fin et élégant sur des notes de fleurs blanches. Attaque souple, bouche droite et tendue, on retrouve des notes de fleurs blanches mais aussi d'agrumes, avec une finale marquée par l'acidité.</p>

<b>ANALYSE</b>													
	<table> <tr> <td>Acidité totale (H2SO4)</td> <td style="text-align: right;">5.99 g/l</td> </tr> <tr> <td>Acidité totale en Tart.</td> <td style="text-align: right;">9.16 g/l</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: right;">3.05</td> </tr> <tr> <td>Sucres réducteurs</td> <td style="text-align: right;">4.1 g/l</td> </tr> <tr> <td>Titre Alcoométrique Volumique</td> <td style="text-align: right;">11.98 % vol.</td> </tr> <tr> <td>Acidité Volatile (en g/l H2SO4)</td> <td style="text-align: right;">0.30 g/l</td> </tr> </table>	Acidité totale (H2SO4)	5.99 g/l	Acidité totale en Tart.	9.16 g/l	pH	3.05	Sucres réducteurs	4.1 g/l	Titre Alcoométrique Volumique	11.98 % vol.	Acidité Volatile (en g/l H2SO4)	0.30 g/l
Acidité totale (H2SO4)	5.99 g/l												
Acidité totale en Tart.	9.16 g/l												
pH	3.05												
Sucres réducteurs	4.1 g/l												
Titre Alcoométrique Volumique	11.98 % vol.												
Acidité Volatile (en g/l H2SO4)	0.30 g/l												

