



LANZENBERG



Auxerrois - 2024 - Granite



Vinification

Vinitication ancestrale, fermentation par levures indigènes, soutirage puis élevage en contenant bois sur lies fines durant 10 mois avant la mise en bouteille au domaine

Dégustation

Issu du lieu-dit lanzenberg, ce terroir noble lui confère un subtile équilibre entre douceur et rondeur mais aussi fraîcheur et minéralité.
Idéal en apéritif ou sur un plateau de fromages.

Degré alcoolique : **12,5°** - Sucre résiduel : **1 gr/L** - Acidité tartrique : **5,17 gr/L**

Ph : **3,48** - Garde : **1 à 20 ans** - Dégustation : **10°**