



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 75 hL/ha



Cépage : Pinot Auxerrois

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



**Vinification :**

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

**Eleavage :**

Sur lies fines en cuve inox pendant 8 mois



Belle robe jaune avec des reflets jaune or, nez très ouvert de fruits frais, une attaque ample et régulière, une belle vivacité en bouche, qui lui procure une note de fin équilibrée et harmonieuse.



Vin de buffet par excellence, idéal pour les plats épicés, les fondues et les viandes blanches.



Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 7 - 8 °C



**Analyses :**

Sucres résiduels 19.0 g/l

Alcool/volume 12 %

Acidité totale 3.91 g/l

DOMAINE  
**Fritz-Schmitt**  
Depuis 1993

**Auxerrois**  
**2017**  
**AOC ALSACE**

