



DOMAINE BAUMANN-ZIRGEL

Pinot Auxerrois 2019

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE : Pinot Auxerrois

TERROIR : Argilo calcaire

AGE DE LA VIGNE : 50 ans

SURFACE :

RENDEMENTS :

VENDANGES : Manuel

MODE DE CULTURE : Certifié biologique, conversion en biodynamie depuis 2019

VINIFICATION : Fermentation spontanée (levures indigènes), à température contrôlée dans un foudre en chêne, élevage sur lies fines, aucun intrant

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12 °C

TEMPS DE GARDE : 3 ans

ACIDITÉ TOTALE : 4,23 g/l (H₂SO₄)

SUCRES RÉSIDUELS : 4,2 g/l

ALCOOL : 13 %vol

