



# 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**SUCRES RÉSIDUELS** : 4,2 g/l

**ALCOOL** : 13 %vol

