Auxerrois - Hering

Vin Bio

AOC Alsace

L'histoire du domaine

C'est à Barr, capitale viticole du **Bas Rhin**, que notre famille produit du vin depuis 1858. Nos vignobles s'étendent sur notre commune située en plein cœur du piémont des Vosges. D'une superficie de plus de 10 hectares, nous cultivons nos vignes dans le respect de notre environnement, pour le bien-être de tous.

La récolte est uniquement manuelle pour des raisons évidentes de qualité. En effet, rien ne peut remplacer la main de l'homme et de la femme dans le choix des meilleurs raisins. La qualité d'un vin commence pour le vigneron à la vigne. Ce n'est qu'avec de beaux raisins que l'on peut faire les meilleurs vins.

Notes de dégustation

Un classique de la maison toujours apprécié pour sa légèreté et sa fraîcheur. Ce vin accompagne parfaitement vos moments quotidiens.

l'Auxerrois c'est quoi?

Le cépage aurait gagné son nom lorsque les Lorrains l'auraient protégé de l'occupation allemande en l'exportant dans des pépinières proches d'Auxerre. Une autre hypothèse nous indique que le nom Auxerrois serait lié au nom roman de l'Alsace "Aussois"...

Ce cépage se caractérise par une acidité faible, un certain gras et, bien qu'appartenant à la catégorie des cépages dits "aromatiques", ses arômes s'expriment avec retenue, conférant aux vins une finesse aromatique lorsqu'il est bien travaillé.

Ce vin se déguste

- **10/12°C, 2h au frigo**
- Temps de garde : 2 ans

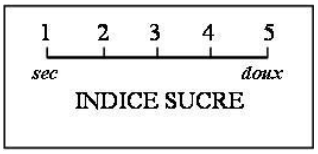
Ce vin convient avec

Apéro - Plats - Fromages

- asperges en sauce mousseline
- poissons ou viandes blanches en sauce

Cépages

- Auxerrois



Indice de sucre : 2

© www.lacavedefacecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30