



Auxerrois 2020

Fruité, souple et enjôleur.

Appellation :

Alsace

Lieu dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé : Straeng, Rengelsbrunn, Berg, Gans, Gebreit, Hagenau...

Nature du sol :

Les terroirs à l'origine de ce vin se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les parcelles d'Auxerrois se trouvent en général dans les terrains lourds et profonds (Straeng) ainsi que dans les parties du vignoble les moins précoces, sur les contreforts et en périphérie du vignoble (Rengelsbrunn).

Caractère du vin :

Belle robe jaune tirant vers le jaune or, nez très ouvert de fruits mûrs, bel équilibre en bouche avec une belle ampleur. Vin jeune, gourmand et frais.

Indication de consommation :

Vin de buffet par excellence. Accompagne aussi avec bonheur : Charcuteries, choucroute, viandes blanches, poissons fumés... Un vin très polyvalent à boire tout de suite afin de profiter de son caractère fruité, fringant et gourmand.

Le millésime 2020 :

Le millésime 2020 démarre par un hiver 2019-2020 très doux. Après un débourrement précoce à la suite d'un printemps clément, des conditions stables, sèches et surtout venteuses ont prédominé pendant plusieurs semaines. Le retour de conditions plus fraîches et orageuses en été a assuré une alimentation en eau correcte, une belle maturation des raisins et la préservation de leur fraîcheur. Les vendanges sont à nouveau précoces et nous livrent des vins équilibrés et mûrs.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com