

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Sylvaner 2021 « Sélection »

Analyses :

- Alcool : 14,1% vol.
- Sucres résiduels : 6g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 7,4g/L
- pH : 3,4
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Sylvaner

Terroir : Assemblage de deux terroirs propices au Sylvaner :

- Un sol calcaire riche avec une texture limono-argilo-sableuse permettant un bon enracinement et peu de stagnation d'eau.
- Un sol de marnes et argiles avec des colluvions granitiques avec une texture argileuse plus difficile à travailler.

Exposition : Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or blanc avec des légers reflets verts et une très belle brillance. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagnées d'un disque moyen.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, fin. Il dégage de fortes notes de fleurs blanches, de fruits blancs, d'amandes et d'herbes séchées.

Le 2^{ème} nez est plus marqué par des notes de fruits blancs et jaunes, de fleurs blanches et jaunes, de citron jaune, d'herbes fraîches et de vanille.

L'attaque est souple avec un équilibre sec. L'acidité est fine, présente avec une belle matière et un beau gras.

Les arômes sont riches avec des notes de fruits blancs (pêche plate, pêche de vigne), de mirabelle, d'amande fraîche, de vanille, de fleurs blanches (tilleul et acacia) et de zeste de citron jaune.

La finale est fraîche, longue, avec de légers amers contre balancés par beaucoup de gras.

Un vin gourmand, frais et gouleyant.

Mariage gastronomique :

Salades composées ; Plateaux de fruits de mer ; Charcuteries ; Tartes et quiches ; Raclette ; Fondue aux fromages ; Poissons fumés....