

SYLVANER 2024 « SÉLECTION »



EN QUELQUES MOTS : Cépage un peu oublié de l'Alsace, alors que c'était l'un des fleurons dans les années 70/80. Le domaine cultive encore deux parcelles d'environ une soixantaine d'années, ce qui donne un joli vin sur le fruit, riche et complexe avec du corps et du caractère. Une belle découverte pour redécouvrir un Sylvaner de personnalité.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Sylvaner

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 2,9g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,1g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,2% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

GARDE : 5 à 7 ans

TERROIR : Calcaire et marno-calcaire avec colluvions de grès

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois en foudre

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec une très belle brillance. Le nez est ouvert, expressif avec des notes florales, fruitées et d'herbes séchées. La bouche est souple, fine sur un équilibre sec avec une belle matière. La finale est élégante, gourmande et minérale.

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

