

SYLVANER LITRE 2014



Caractère

Ce sylvaner à la robe brillante développe un nez complexe, dans lequel on découvrira une grande diversité d'arômes, de fleurs et de fruits jaunes légèrement confits. La bouche est d'un équilibre remarquable, à la fois riche, vive et saline.

A déguster avec...

Ce sylvaner très plaisant conviendra à tous les plats qui demandent un vin blanc : poissons, charcuteries, viandes fumées, quiches, choucroute, etc., avec une mention spéciale pour les huîtres et les fruits de mer en général.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.3°

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Acidité volatile : 0.62 g/L

Acidité totale : 5.8 g/l

pH : 3.09

S02 total : 20 mg/L

La terre et la vigne

Ce sylvaner est issu de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim et des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein. Vendangé le 7 octobre 2014.

Rendement de 45 hl/ha.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 7 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles : avril 2015

Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/l pour les vins blancs secs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.