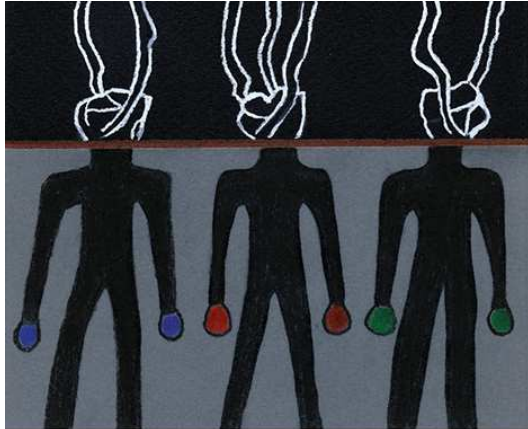


## VIEILLE VIGNE SYLVANER 2013



## VIEILLE VIGNE

### Caractère

Ce sylvaner révèle des arômes complexes patinés par l'élevage sur lie. Son bouquet développe des nuances à la fois végétales, fruitées et fleuries. La bouche est très vive et minérale, et garde en finale une amertume végétale, typique du cépage, qui lui confère une grande persistance.

### A déguster avec...

Poissons, charcuteries, pâtes, tourtes, volailles, petit salé aux lentilles, potées, poêlée de champignons, risotto : ce sylvaner accompagnera volontiers tous les plats qui appellent un vin blanc sec de caractère.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.3 g/l

Alcool : 12.5°

Acidité totale : 7.6 g/l

Acidité volatile : 0.53 g/L

pH : 2.8

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

*Ce sylvaner provient de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans, plantées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim.*

*Vendangé le 16 octobre 2013. Rendement de 49 hl/ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Elevage de 21 mois en cuve inox, sur lies totales.*

*Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.*

*Sulfitage : 10 mg/L à la mise en bouteilles. Mise en bouteille au mois de juillet 2015.*

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