

GRAND CRU ZOTZENBERG SYLVANER 2014



Caractère

Ce sylvaner mis en bouteille après trois années d'élevage offre un beau nez aux notes légèrement oxydatives de pomme mûre. La bouche est salée, droite, tranchée, fine et riche à la fois. Un très beau vin, abouti et lumineux.

A déguster avec...

Foie gras, terrines, viandes ou poissons fumés, magret de canard, pâtes ou risottos, fromages... : ce sylvaner joue dans la cour des grands.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.6 g/l

Alcool : 13,4°

Acidité totale : 7.7 g/l

Acidité volatile : 0.85 g/L

pH : 3.1

SO₂ total : 13 mg/L

La terre et la vigne

Exposé au sud, le terroir du Zotzenberg est composé de calcaires gréseux ferrugineux.

Culture biologique.

Vendangé le 08 octobre 2014.

Rendement de 45 hl/ha.

Vinification

Elevage sur lies durant 36 mois en demi-muid pendant un an puis en cuve inox.

Stabilisation : léger sulfitage en cours d'élevage.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose

Mise en bouteilles : août 2017.

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.