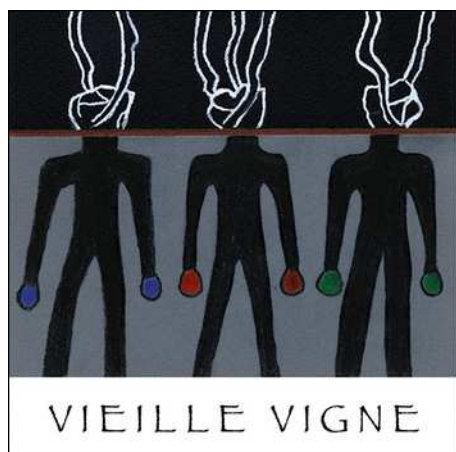


SYLVANER VIEILLE VIGNE (2015 – 2016)



Caractère

Ce sylvaner, issu d'un assemblage des vendanges 2015 et 2016 offre un joli nez de fruits jaunes, complexe et appétant. La bouche est vive, saline, citronnée, minérale.

A boire avec...

Ce joli vin sera facile à associer avec tous les plats que l'on souhaite accompagner d'un blanc : charcuteries, quiches, poissons, risottos, pâtes aux légumes, choucroute, baeckeoffe...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2.2 g/l

Alcool : 12.8 °

Acidité totale : 7.3 g/l

Acidité volatile : 0.77 g/L

pH : 3.02

S02 total : 16 mg/L

La terre et la vigne

Ces vieilles vignes de Sylvaner sont situées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim et en partie sur le terroir marno-calcaire du Grand Cru Zotzenberg.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Assemblage des millésimes 2015 et 2016. Elevage sur lies en cuve.

Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Léger sulfitage de 15 mg/L en cours d'élevage. Mise en bouteille : 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.