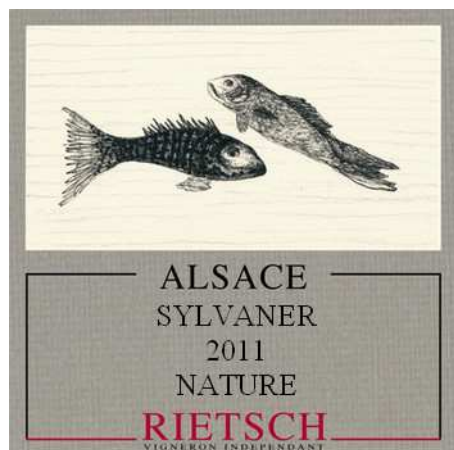


SYLVANER 2011 NATURE



Caractère

Ce sylvaner développe des arômes de fruits jaunes en fermentation, caractéristiques de certains vins nature. Détendu, il garde en finale une légère amertume végétale, typique du cépage, qui mérite que l'on attende encore quelques mois avant de le boire.

A déguster avec...

Un vin qui conviendra particulièrement aux spécialités de lard et d'oignon, aux poissons en sauce et aux plats crévés, que sa légère amertume viendra équilibrer.

Le service du vin

Un carafage lui apportera de l'ampleur et fondera ses caractéristiques végétales. Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.8 g/l

Alcool : 13.2°

Acidité totale : 4.3 g/l

pH : 3,4

La terre et la vigne

Ce sylvaner provient de différentes parcelles, plantées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim et argilo-gréseux de Heiligenstein.

Vendangé le 22 septembre 2011.

Rendement de 64 hl/ha.

Vinification

Elevage de 9 mois en cuve inox, sur lies totales.

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

Sans sulfites ajoutés. S02 total : 10 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juin 2012.