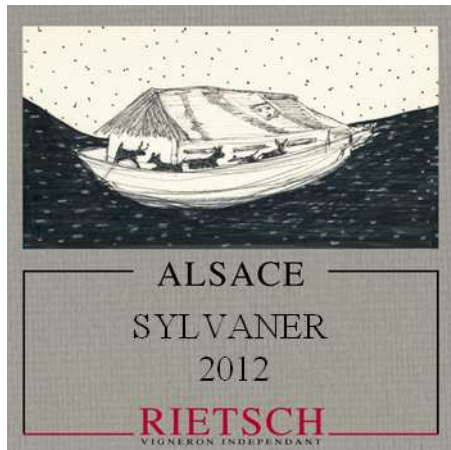


## SYLVANER LITRE 2012



### Caractère

Ce sylvaner développe un joli nez, typique du cépage, entre végétal et herbes aromatiques. Sa bouche est fluide et soyeuse, pleine de fraîcheur et de souplesse. Un vin sans chichi, à boire sous la tonnelle.

### A servir avec...

Idéal pour un « canon » entre copains, et pour accompagner charcuteries, poissons, quiches, tartes à l'oignon ou asperges...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.7 g/l

Alcool : 12.9°

Acidité totale : 6.1 g/l

pH : 3.2

### La terre et la vigne

*Ce sylvaner provient de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim et des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein.*

*Vendangé entre le 25 et le 27 septembre 2012.*

*Production certifiée en culture biologique.*

*Rendement de 55 hl/ha.*

### Vinification

*Elevage de 6 mois en foudre.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.*

*Mise en bouteilles : avril 2013.*

*Stabilisation : sulfitage léger en cours d'élevage et à la mise en bouteille.*

*S02 total : 70 mg/l – S02 libre : 11 mg/l.*

*Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/l pour les vins blancs secs.*