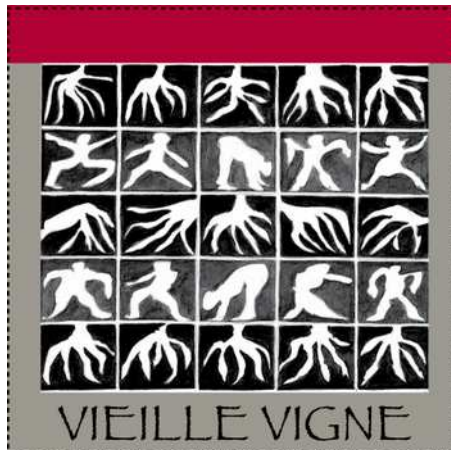


SYLVANER VIEILLE VIGNE 2011



Caractère

Un nez fin, élégant, qui évoque l'herbe sèche et qui évolue vers des arômes légèrement oxydatifs, une bouche fraîche, détendue, avec une pointe d'amertume et une jolie salinité : ce sylvaner présente un bel équilibre.

A déguster avec...

L'élégance et la fraîcheur de ce sylvaner s'accorderont autant à une choucroute qu'à des gambas, des poissons grillés ou des plats épicés.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.6 g/l

Alcool : 13.4°

Acidité totale : 5.9 g/l

pH : 3,2

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 23 septembre 2011.

Rendement de 64 hl/ha.

Vinification

Elevage de 9 mois en foudre, sur lies totales.

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

Léger sulfitage à la mise en bouteille. S02 total : 47 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juin 2012.