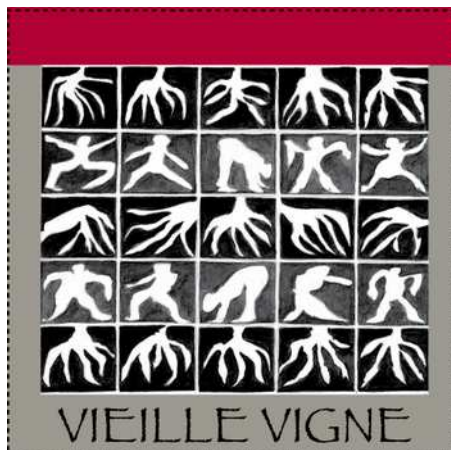


VIEILLE VIGNE SYLVANER 2012 NATURE



Caractère

Ce sylvaner développe des arômes complexes qui évoquent les herbes et les fleurs blanches. La bouche est franche et généreuse, vive et minérale, et garde en finale une légère amertume végétale, typique du cépage, qui lui confère une belle persistance.

A déguster avec...

Poissons, charcuteries, pâtes, tourtes, volailles, petit salé aux lentilles, potées, poêlée de champignons, risotto : ce sylvaner accompagnera volontiers tous les plats qui appellent un vin blanc sec de caractère.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Alcool : 13.6°

Acidité totale : 5.6 g/l

Acidité volatile : 0.55 g/L

pH : 3,2

S02 total : 9 mg/L

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 27 septembre 2012. Rendement de 50 hl/ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Elevage de 15 mois en cuve inox, sur lies totales.

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

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille au mois de janvier 2014.

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.