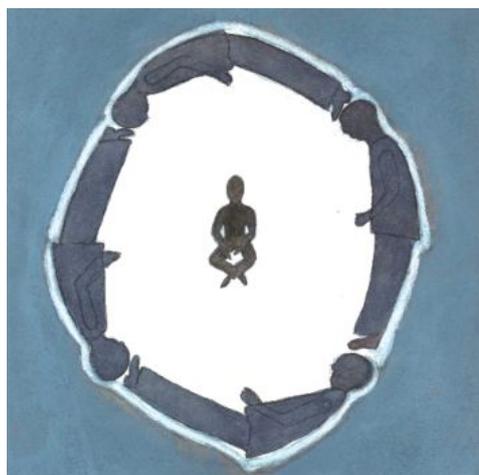


QUELQU'UN – SYLVANER 2018 (Macéré sur peaux)



Caractère

La macération sur peaux confère une belle robe de couleur or pâle à ce sylvaner issu du terroir Zotzenberg, élevé trois ans en foudre. Il développe des arômes de pierre à fusil et de silex. La bouche est bien équilibrée, minérale, d'une plaisante acidité, en accord avec le nez.

À boire avec...

Charcuteries, pâtés, plats de champignons ou de viandes blanches, jambonneau, saltimbocca à la romaine, etc.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.5 °

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.1 g/l

Acidité volatile : 0.87 g/L

pH : 3.42

S02 total : 33 mg/L

La terre et la vigne

Ces raisins de Sylvaner proviennent du terroir marno-calcaire du Grand Cru Zotzenberg à Mittelbergheim. Vendangés le 18 septembre 2018.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir de raisins égrappés, macérés sur peaux durant 15 jours. Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. 33 mois de foudre sur lies fines avec un léger sulfitage en cours d'élevage. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Mise en bouteille : mai 2021.

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.