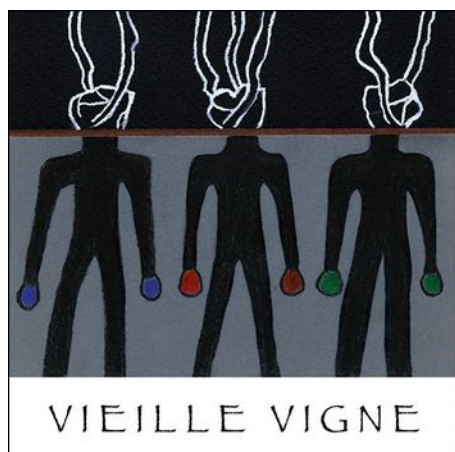


SYLVANER VIEILLE VIGNE 2019



Caractère

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de sylvaner : Zotzenberg, Brandluft, Berg. Elle développe des notes de pomme verte et de carambole. En bouche, les saveurs particulièrement salées et minérales font de ce sylvaner un vin de gastronomie, vif et ciselé.

A boire avec...

Ce grand vin s'accordera autant avec des plats de tradition (escargots, choucroute, baeckeffe, jambonneau) qu'avec des poissons, des terrines épicées ou un foie de veau à la florentine...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.5 °

Sucre résiduel : 3.2 g/l

Acidité totale : 8.5 g/l

Acidité volatile : 0.76 g/L

pH : 3.38

S02 total : 11 mg/L

La terre et la vigne

Ces vieilles vignes de Sylvaner sont situées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim et en partie sur le terroir marno-calcaire du Grand Cru Zotzenberg. Raisins récoltés le 3 octobre 2019. Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Elevage sur lies de 31 mois en foudre.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2022.

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.