

SYLVANER VIEILLE VIGNE 2023



Caractère

Ce sylvaner, habillé d'une robe dorée, est issu de quatre parcelles situées à Mittelbergheim, dont deux sur le terroir Grand Cru du Zotzenberg. Il développe des notes de végétaux et de fruits jaunes à pépins, poires, coings. En bouche, ses saveurs salines lui confèrent une belle vivacité.

À boire avec...

Un sylvaner qui s'accorde autant avec des plats de tradition – escargots, choucroute, baeckeffe, jambonneau – qu'avec des poissons, une raclette ou des asperges...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.7 °

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.4 g/l

Acidité volatile : 0.7 g/L

pH : 3.6

S02 total : 13 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 18 septembre 2023.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

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

Elevage sur lies de 8 mois en foudre.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage de 10 mg/L avant la mise.

Mise en bouteilles : avril 2024.

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.