



SYLVANER 2016

« Les sens »

Le cépage : Trop mal considéré, le Sylvaner est avant tout un cépage de terroir. Souvent neutre sur sol argileux, ce cépage s'exprime parfaitement sur sols de décomposition type granitique ou alluvionnaire produisant des vins fins et élégants. Le cépage d'origine autrichienne est présent en Alsace depuis 2 siècles et représente un peu plus de 10% de l'encépagement alsacien.

Terroir : décomposition granitique

Superficie : 66 ares

Méthodes culturales : vin biologique

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 9 grammes

Garde : 4 à 5 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique.

Fermentation à basse température. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune clair, brillant.



Le nez est très expressif, sur des notes de fruit.



La bouche est pleine et généreuse.



Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Le Sylvaner est un vin franc, un vin de copains idéal pour le comptoir. Il accompagnera un plateau de fruits de mer ou des salades pas trop vinaigrées. Peut accompagner certains chèvres peu affinés (chèvres de la Vienne).