

SYLVANER

Note de dégustation:

Le Sylvaner offre un bouquet fruité et floral de fleurs blanches, de pêche, de notes de poire...

C'est un vin frais et rafraichissant souvent sous-estimé car il n'est pas très exubérant et plus discret que les autres cépages alsaciens.

Il trouve parfaitement sa place sur une table, lors d'un apéritif ou avec des plats d'été.

C'est un vin franc et agréable, construit autour d'une fraîcheur équilibrée et désaltérante.

Alcool: 12,15% vol.

Sucre: 0,0 g/L

Acidité: 3,96 g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Sylvaner

Sol: Granite ferreux

Vinification: Foudre

Le mot du Vigneron :

« Voici une cuvée qui réconciliera tout le monde avec le Sylvaner, souple et plein de fraîcheur. C'est un vin dont nous avons particulièrement travaillé l'expression l'aromatique avec une petite pointe d'amertume exquise ! »

Dégustation: 8 - 10°C

Accord mets/vins:

- Viandes blanches en sauce
- Poissons / Palourdes /coques
- Apéritif
- Fondue savoyarde / Raclette

« Spontané et léger, ce vin taquin se moque des fioritures. .»

