

Sylvaner 2017 Essentiel

Essentiels : *Issus de nos vignes en bas de coteaux et plaine, de type sec ,ils*

expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation	AOP Alsace
Cépage	Sylvaner
Sol	sol argileux, jeune vigne de 5ans
Vinification	Vendange manuelle, vinification traditionnelle
Production	1000 bouteilles
Données	-alcool 12%
Analytiques	-Sucres 2.25g/L -acidité 6.10g ac.tart./L
Garde	encore 4 à 6 ans
Accords Gastro	Typé, ce Sylvaner se marie à merveille avec les coquillages, délices de la mer, les charcuteries.
Dégustation	Température idéale de service : 12°C Robe jaune pâle soutenu Nez discret et aérien, notes d' agrumes et de fleurs blanches. Bouche franche et délicate construite autour d'une belle fraîcheur

