

Sec



# Sylvaner 2017

## Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml  
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Vin agréable et fruité, avec des arômes de pommes et de poires écrasées. Ce Sylvaner a une bonne texture, avec un côté sec en fin de bouche.



100 % Sylvaner (sec).



Dégustez ce Sylvaner avec des entrées, fruits de mers, charcuteries, poissons grillés, quiches, tourtes ou avec des salades.



A boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 5.19 g/L

Acidité totale : 4.49 g/L (H2SO4)

pH : 3.14

