

Sec



# Sylvaner 2017

## Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml  
ALSACE VIN BLANC



En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans. Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes.

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 débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Ce Sylvaner Vieilles Vignes est avant tout un vin de plaisir immédiat, un vin de soif comme on les aime : rafraîchissant, gouleyant, mais en même temps structuré avec de la persistance et de la personnalité.

Il possède des notes étonnantes de pêches blanches et de mirabelles.

La bouche est structurée, fraîche et parfaitement équilibrée par une acidité bien mûre et bien posée.



100 % Sylvaner (sec).



Dégustez ce Sylvaner en l'apéritif, avec des fruits de mer, des entrées, des escargots, de la charcuterie, un cocktail de crevettes.



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 : 13 %

Sucre résiduel : 3.33 g/L

Acidité totale : 4.25 g/L (H2SO4)

pH : 3.12

