



Grand Cru Zotzenberg 2020

Vin De Terroir

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Sylvaner.
- ♪ **Provenance** : Mittelbergheim.
- ♪ **Age de la vigne** : 30 à 50 ans.
- ♪ **Terroir** : Sol et sous-sol composés de vieux sédiments volcaniques et de grès décomposés.

Les coteaux du Grand Cru Zotzenberg, en forme de cuvette, profitent d'une exposition sud et est. Le Grand Cru Zotzenberg est l'unique Sylvaner classé en Grand Cru.

♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle.
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines en foudre (11 mois).

♪ **Dégustation** :

- Au nez : puissant et minéral, notes d'agrumes.
- En bouche : légèrement salin et ample, finesse en fin de bouche, arômes de fleurs blanches, pointe citronnée.

♪ **Accords mets et vins** :

Fruits de mer, poissons fumés, crustacés, tourte, foie gras, magret de canard.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 8 à 15 ans.

Degré alcoolique : 13.5 %vol. Acidité totale : 6.3 g/L.

Sucres résiduels : 5 g/L.

