



Sylvaner 2019

Vin De Fruit

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépage** : Sylvaner.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller, Nothalten.
- ♪ **Age de la vigne** : 35 à 70 ans.
- ♪ **Terroir** : 70 % Argilo-sablonneux, 30 % Argilo-calcaire.

♪ **Vinification** :

- Macération pelliculaire à froid (6 heures).
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- Élevage en foudre sur lies fines avec bâtonnage.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : notes d'agrumes et de fleurs blanches.
- En bouche : attaque vive, arômes citronnés et légèrement floral, souple en fin de bouche

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritif, Charcuterie, Coquillages, Huitres, Poissons grillés, Tourtes, Quiches.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 2 à 5 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 5.9 g/L.

Sucres résiduels : 2.2 g/L.

