



Grand Cru Zotzenberg 2023



Vin De Terroir

VIN BLANC SEC **BIO** - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Sylvaner.
- ♪ **Provenance** : Mittelbergheim.
- ♪ **Age de la vigne** : 30 à 50 ans.
- ♪ **Terroir** : Marno-calcaire gréseux.

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.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en amphore de grès.
- Elevage sur lies fines en amphore de grès (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.

Sucres résiduels : 3 g/L.

