



Sylvaner 2023



♪ Vin De Fruit

VIN BLANC SEC BIO - 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.
 - Débourbage 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 : 13.5 %vol.

Sucres résiduels : 2.5 g/L. Acidité : 5.7g/L

