



Appellation : Alsace

Nom du vin : Sylvaner

Type du vin : Vin blanc sec

Nature du sol : Argilo-calcaire

Cépage : Sylvaner

Age des vignes : 20 ans

Production annuelle : 7 400 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température. Elevage en foudre bois sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteille au bout de 9 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune claire à reflets verts. Arômes floraux et végétaux au nez. Attaque franche en bouche, équilibre parfait, vin frais, subtil et persistant.

Accords mets - vin : poisson, fruits de mer, choucroute, charcuterie, entrées.