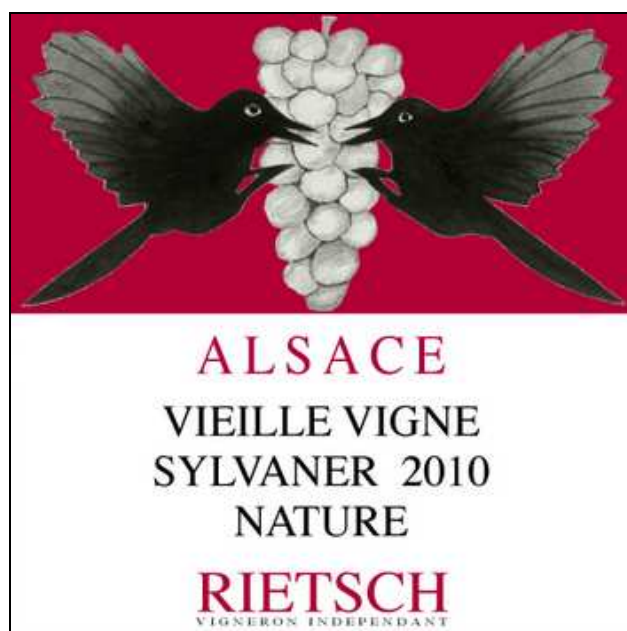


SYLVANER VIEILLES VIGNES 2010 NATURE



Caractère

Un nez de pêche et de fleurs blanches, des arômes subtils et volatils, un bel équilibre entre finesse et vivacité : ce sylvaner est un vin de plaisir, qui joue sur la délicatesse.

A déguster avec...

Simplicité et fraîcheur font de ce sylvaner le compagnon idéal des poissons, des fruits de mer et des petits plats de terroir (quiches, tarte à l'oignon...).

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 12-14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.3 g/L

Alcool : 13.3°

Acidité totale : 5.7 g/L

pH : 3.27

La terre et la vigne

Ce sylvaner provient de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans, plantées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 14 octobre 2010.

Rendement de 42 hl/ha.

Vinification

Elevage de 9 mois en foudre, sur lies totales.

Stabilisation : filtration sur plaques de cellulose de 3.0 à 1.5 microns, sans sulfites ajoutés.

S02 total : 25 mg/l – S02 libre : 8 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juillet 2011.