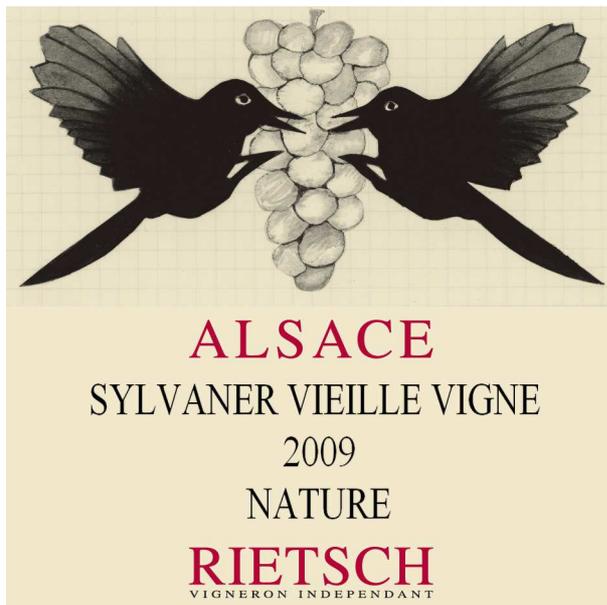


SYLVANER VIEILLE VIGNE 2009 NATURE



Caractère

Nez complexe, bouche ample et grasse, acidité bien intégrée : ce sylvaner montre une belle cohérence, dans le style typique des vins nature, à la fois énergiques et détendus.

A servir avec...

Puissant et chaleureux, ce sylvaner conviendra autant à l'apéritif qu'aux plats mijotés (potées, bouchées à la reine, blanquettes).

Fiche technique

Sucre résiduel : 4,9 g/l

Alcool : 14°

Acidité totale : 5.0 g/l

pH : 3,3

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 2 octobre 2009.

Rendement de 59 hl/ha.

Vinification

Elevage de 11 mois en cuve inox, sur lies totales.

Stabilisation : filtration sur terre de kieselguhr, sans sulfites ajoutés.

S02 total : 27 mg/l – S02 libre : 8 mg/l.

Mise en bouteille au mois de septembre 2010.