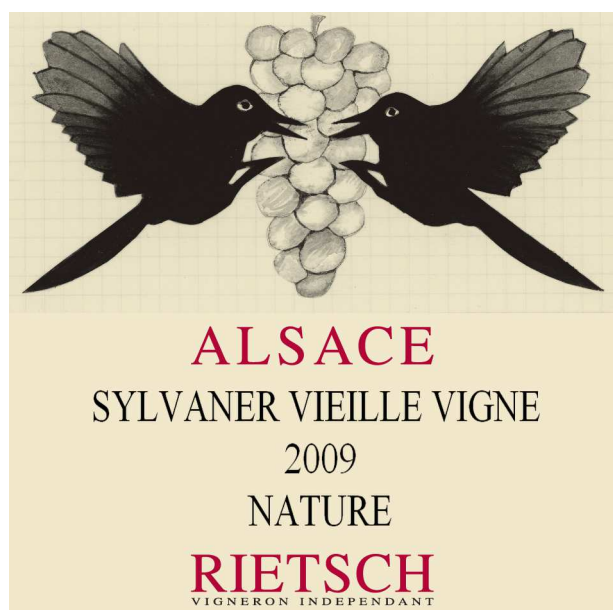


## SYLVANER VIEILLE VIGNE 2009 NATURE



### 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.*