

## SYLVANER ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP ALSACE

Issu de vignes de plus de 30 ans d'âge. Vin fin et racé aux arômes fruités d'agrumes.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Foie Gras poêlé, saumon fumé, écrevisse à la nage, poissons en sauce.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Sylvaner
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2018
<b>Nature du sol</b>	Marno sablonneux calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle après surmaturation des raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4,33 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	6,10 g/L