

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.



| | |
|--|--|
| Accords Mets/Vins | Foie Gras poêlé, saumon fumé, écrevisses à la nage, poissons en sauce. |
| Appellation | AOP Alsace |
| Cépages | Sylvaner |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillissement | 2 à 5 ans |
| Millésime | 2023 |
| Nature du sol | Marno sablonneux calcaire |
| Situation | Beblenheim |
| Sucrosité | Sec |
| Température de service | 10°C à 12°C |
| Vendange | Manuelle après surmaturation des raisins. |
| Vinification | Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille. |
| Acidité (H₂SO₄) | 3.00 g/L |
| Degré Alcoolique | 13.00° |
| Sucre Résiduel | 4.00 g/L |