CAVE DE BEBLENHEIM

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, écrevisse 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