



SYLVANER 2016 PUR VIN- SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.6 %

Acidité : 7.1 g/l AT

Sucre résiduel : 0.0 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Issu de Sylvaner AB d'un collègue en viticulture biologique.

2016... et son printemps pluvieux favorisa le mildiou qui dès la floraison détruisit une part importante de notre récolte. Exceptionnellement, pour la première fois, nous avons acheté des raisins auprès de deux collègues alsaciens, l'un en culture biologique et l'autre en biodynamie. Cette cuvée contient une partie de leurs raisins, pressés et élevés par nos soins.

Terroir

Assemblage provenant de parcelles à dominante argilo calcaire

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 11 mois. Mise en bouteilles fin août 2017 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune clair- arômes de fleurs blanches (sureau) et de fruits jaunes (mirabelle) avec des touches de safran - vin sec et mur, à la bouche tendue et aux saveurs de fenouil et de rhubarbe - finale sur la fraîcheur et les notes d'écorce de pomelos. Cette cuvée exprime la nature fluide du Sylvaner.

Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Vin estival, fruits de mer, charcuteries, poissons crus, tartes aux légumes.