



## **SYLVANER**

**Millésime : 2011**

Alcool : 13.9

Acidité : 5.7

Sucre résiduel : 2.9

### **Terroir**

vin issu de trois parcelles à dominante argilo-calcaire

### **Particularités d'élevage**

Ce Sylvaner qui n'avait pas fini sa fermentation en été 2012 a repris le travail pendant les vendanges 2012, grâce à l'apport de marcs tamisés (pellicules) de Gewurztraminer, riches en levures indigènes actives. La durée totale de l'élevage en vieux foudre de chêne sur lies fines est de 17 mois.

### **Dégustation**

Robe jaune aux reflets roses -arômes intenses de fleurs coupées, de tilleul, de rose séchée, avec des notes de noix de coco, d'épices douces et de gousse de vanille - bouche ample avec une belle fraîcheur, des saveurs de poire mure, de caramel blond et de raisin de Corinthe - belles touches minérales et fraîches en finale.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

poissons en sauce, viandes blanches, fromage de chèvre