

LES BLANCS | EXPRESSION

Sylvaner Vieilles Vignes 2019

Une souplesse aérienne



Viticulture

Situé dans le Grand Cru Osterberg, (sol marno-calcaire), cette vigne de Sylvaner a été plantée à la fin des années 1960. Elle a su résister à la régression de ce cépage, fréquemment remplacé par le Pinot Gris. Son orientation vers l'Est, à une altitude de 350 mètres, permet un mûrissement des raisins lent.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, actuellement en conversion bio, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe brillante avec une belle vitalité.

Le nez est très expressif avec un bouquet floral de fleurs blanches et d'acacia. Il évoque également des arômes de fruits jaunes, de mirabelles et de pêches jaunes.

En bouche, on retrouve une acidité fine et une structure élégante. Sa minéralité s'impose et laisse une finale équilibrée.

Accords mets et vins

Ce vin s'accorde avec les fruits de mer et les poissons notamment avec un tartare de saumon au citron.

Il peut également se déguster avec un assortiment de charcuterie ou une viande blanche cuisinée comme un pâté chaud de volaille.



“Sylvaner Vieilles Vignes” Appellation AOC Alsace

Millésime 2019

Cépage Sylvaner 100%

Âge des vignes 61 ans

Rendements 60 hl/ ha

Degré 12,5°

Sucres résiduels 3 g / l

Acidité 5 g / l

Potentiel de garde 2 à 5 ans

Servir Entre 5°C et 8°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl

