

LES BLANCS | EXPRESSION

Sylvaner Vieilles Vignes 2025

Une souplesse aérienne

Viticulture

Située dans le Grand Cru Osterberg, (sol marno-calcaire), cette parcelle de Sylvaner a été plantée dans les 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 s'effectue avec soin et sans produit chimique, 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 : Une parure brillante et lumineuse, animée d'une belle vitalité.

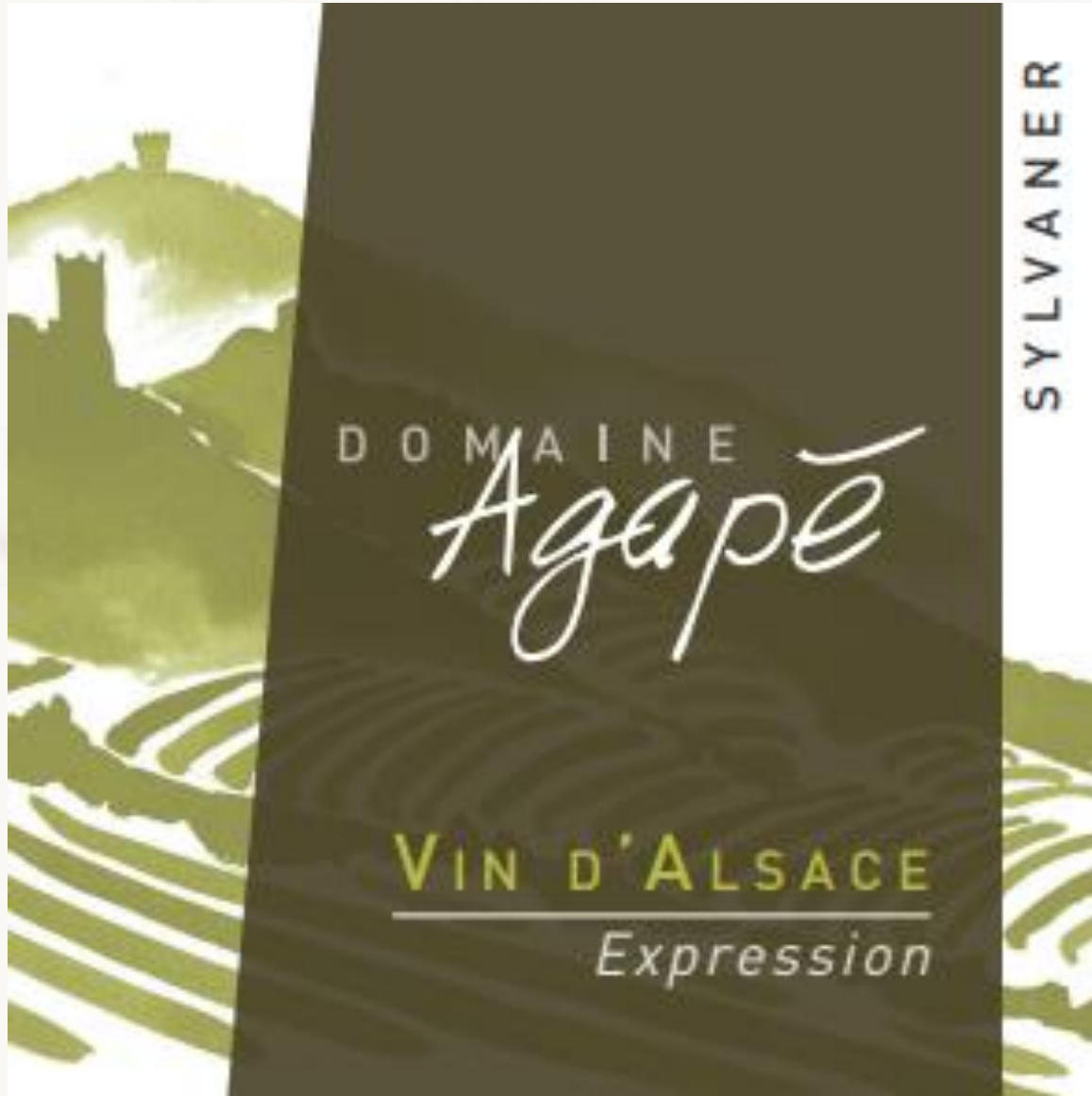
Nez : Très expressif, il s'ouvre sur un bouquet floral d'acacia et de fleurs blanches, avant de révéler la gourmandise des fruits jaunes comme la mirabelle et la pêche de vigne.

Bouche : L'attaque est précise, laissant place à une structure élégante soutenue par une fine acidité. Une trame minérale puissante s'affirme, offrant une finale parfaitement équilibrée et persistante.

Accords mets et vins

Véritable vin de gastronomie, il sublime les produits de la mer comme un tartare de saumon aux zestes d'agrumes.

C'est aussi le compagnon idéal des plateaux de charcuterie artisanale ou de plats de volaille raffinés, à l'image d'un pâté en croûte servi tiède.



“Sylvaner Vieilles Vignes” Appellation AOC Alsace

Millésime 2025

Cépage Sylvaner 100%

Âge des vignes 62 ans

Rendements 35 hl/ ha

Degré 12,5°

Sucres résiduels 5,5 g / l

Acidité 5,5 g / l

Potentiel de garde 2 à 5 ans

Servir Entre 5°C et 8°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl