



SYLVANER Vieilles Vignes 2019

AOC Alsace, Alsace, France

Sylvaner Vieilles Vignes de notre gamme Tradition.

PRÉSENTATION

Délicate fraîcheur sont les 2 mots qui caractérisent ce vin qui dégage des notes florales et d'agrumes frais. C'est à la fois un vin simple et riche de par ses notes fruitées et ses vignes âgées entre 40 et 60 ans.

LE MILLÉSIME

L'année viticole 2019 a été tout en contraste une fois de plus. Le rafraîchissement de la fin de l'été nous a laissé de très belles acidités, bien mûres. Les vendanges ont donc débuté le 10 septembre 2019, soit une date tout-à-fait normale.

TERROIR

Les parcelles sont situées tout autour de notre domaine, sur le ban de la commune de NOTHALTEN. Nous les avons à l'œil quotidiennement. Les sols sont légers et drainants ; nous demandons à ces parcelles un rendement modéré pour plus de concentration aromatique et de complexité.

À LA VIGNE

Les vendanges se font en fin de saison, avant les vendanges tardives. Ces parcelles se trouvent souvent dans un état sanitaire exceptionnel, ce qui nous permet de rentrer ces raisins dans des conditions optimales en légère surmaturité.

VINIFICATION

Pressurage long de 6 heures minimum afin d'éclater délicatement les baies à la pulpe généreuse. Fermentation spontanée après débordage par l'action des levures indigènes en cuve inox pendant 1 mois.

ÉLEVAGE

4 mois en cuve inox.

13,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: entre 40 et 60 ans
Sucre résiduel: 7 g/l



SERVICE

Servir entre 8 et 10°C. C'est un vin de grande garde.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

C'est un vin tout en profondeur avec de belles notes florales et d'agrumes.



ACCORDS GOURMANDS

Sa bouche franche, agréable est à apprécier avec des huîtres, des rillettes de poissons.

