

Sylvaner Vieilles vignes AOC Alsace

Accords mets-vin :

Adapté pour les kirs
Crudités, entrées
quiches aux légumes, soufflés
Poissons, coquillages, fruits de mer, calamars frits
Charcuterie, escargots
Fromage frais, fondu

Dégustation :

Le vin est assez discret au nez, légèrement aromatique avec des notes plutôt florales. Il présente une structure légère, une belle attaque au palais qui est souple et agréable.

C'est un vin sec et gouleyant.

Commentaire :

Cépage emblématique d'Alsace, ce cépage présente de belles grappes charnues agréables à manger. Nous sélectionnons nos parcelles de sylvaner aux vignes âgées de plus de 50 ans pour faire ce vin.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 2 à 4 ans.

Données techniques :

Cépage Sylvaner

Sol limono sableux avec forte présence de cailloux

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 4 g/l S.R et 6.1 g/l A.T.

