



Sylvaner Réserve 2022

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller.

Loess et Argilo-granitique, exposition Sud et Est.

Encépagement :

100% Sylvaner.

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.

Âge des vignes : 45 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.

Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.555 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox.

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets verts et argentés, délicatement raffinée. Au nez, des notes florales, de pêche blanche, de camomille et de poire créent une expérience olfactive subtile.

En bouche, un bel équilibre avec une douceur saline, une acidité centrale pour une structure équilibrée, et une finale légèrement épicée.

Alliances Gastronomiques :

Avec un schiffala cuit au vin, une salade de pommes de terre, une tarte flambée, ou encore un poisson snacké avec une sauce blanche légère.

Garde : 5 à 10 ans
Production : 6.135 bouteilles
Prix départ cave TTC : 7,00€

Analyses réalisées en avril 2023 :

Alcool requis :	13%
Sucres résiduels :	7,1 g/l
Acidité totale :	3,59 g/l (H2SO4)
pH :	3,27
Ce vin est : sec	