



Sylvaner Vieilles Vignes 2019

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 paille avec des reflets dorés. Nez discret mais frais, s'ouvrant sur des arômes d'abricot, de fleurs d'acacia et de fruits jaunes compostés.

En bouche, l'attaque est souple et sucrée, avec une rondeur qui conserve de la fraîcheur. Ce vin offre une belle longueur en fin de bouche, avec une acidité fine de citron vert et un bel équilibre.

Alliances Gastronomiques :

Salade d'avocat et crabe, poisson grillé avec une sauce au beurre citronné, tarte aux abricots.

Garde : 5 à 10 ans

Production : 6.630 bouteilles

Prix départ cave TTC : 11,00€

Analyses réalisées en juillet 2023 :

Alcool requis :	12,5%
Sucres résiduels :	32,6 g/l
Acidité totale :	3,36 g/l (H2SO4)
pH :	3,85
Ce vin est : moelleux	