



## Sylvaner Tradition A.O.C Alsace 2017

❖ Degré d'alcool      alc 12,5% vol.

❖ Cépage      Sylvaner

❖ Terroir      Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vendange      Manuelle.

### ❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

### ❖ Dégustation

Le Sylvaner, sec, léger, gouleyant, fruité, possède la qualité d'accompagnement des plats simples tout en étant un vin qu'on boit pour la soif. Il plaira à tous les palais aimant le vin sec.

Robe jaune pâle, brillant avec des reflets verts. Le nez, marqué par une agréable fraîcheur, s'ouvre sur des arômes très fins de type floral avec des notes de tilleul et de sureau. Croquant et racé, ce sylvaner développe une belle fraîcheur au palais. Gras et bien équilibré, il possède une matière harmonieuse. Sa fin de bouche est élégante, dominée par des arômes de tisane et de fleurs blanche avec une belle persistance aromatique. Un très beau vin de gastronomie.

### ❖ Accords Gourmands

Le Sylvaner accompagne volontiers la choucroute, les hors-d'œuvre et entrées. Il a toute la fraîcheur et le caractère qu'il faut pour accompagner un beau plat de crustacés ou de fruits de mer, en particulier les huîtres. Il accompagne particulièrement bien toutes les charcuteries. Ce Sylvaner est de très belle naissance, il peut remplacer un Riesling avec tous les poissons.

❖ Service      10 et 12°C

### ❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 5 ans.

