21a Rue de Bergholtz-Zell - 68500 BERGHOLTZ 03 89 76 13 87

www.eugene-meyer.fr

Sylvaner **2009**

Cuvée des 40 ans de Biodynamie

Dégustation

Un Sylvaner d'exception , produit avec un rendement exceptionnellement faible.

Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Le nez présente des arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, comme la poire. La bouche est ample, riche, douce, avec des arômes de mirabelle, ananas mûr légèrement confit, des notes épicées. A la salinité s'ajoute la minéralité.Le vin se finit en finesse sur une pointe d'acidité.

Aspect Technique

Cépages : *Sylvaner*
Sucres résiduels : *20.3 g/l*
Alcool : *14,14 %*
Acidité : *4,83 g/l en A.T*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin. Mise en bouteilles au printemps suivant l'année de production*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Parfait en apéritif !

Température de dégustation : 8 à 10°C

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.