



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 côteaueux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 0.30 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha - Age des pieds de vignes : 50 ans.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourageage 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.



Vins Eugène Meyer

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



Accompagnement

Parfait en apéritif !

Température de dégustation : 8 à 10°C