



Sylvaner

2019 Vieilles Vignes

Dégustation

L'âge des vignes lui donne une concentration et une richesse particulière.

Belle robe jaune pâle et brillante.

Ce Sylvaner présente des notes d'agrumes et plus particulièrement de citron et pamplemousse. En bouche on retrouve ces mêmes arômes.

Vin élégant, bel équilibre entre fraîcheur et ampleur, soutenu d'une fine acidité qui lui confère une belle longueur en finale.

Aspect Technique

Cépage : Sylvaner

Sucres résiduels : 5.53 g/l

Alcool : 13.12 %

Acidité : 3.27 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux calcaire

Exposition : Sud-est. En coteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 0.40 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha - Age des pieds de vignes : 50 ans

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourage statique.

Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

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

Accompagne avec bonheur l'apéritif, les poissons en sauce, les terrines de poisson, les crustacés, les viandes blanches ...

Température de dégustation : 8 à 10°C