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

www.eugene-meyer.fr

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 fraicheur 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.*
Age des pieds de vignes *: 50 ans*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Pressurage pneumatique, débourbage 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.*

Accompagnement

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

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.

Température de dégustation : 8 à 10°C

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