



Sylvaner

2020

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Le vin offre un bouquet délicatement fruité et floral : des notes de fleurs blanches, d'acacia, puis de citron et pamplemousse. La bouche est franche et agréable, construite autour d'une fraîcheur désaltérante.

Aspect Technique

Cépage : Sylvaner

Sucres résiduels : 2.59 g/l

Acidité : 2.69 g/l en H₂SO₄

Alcool : 13.60 %

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux calcaire

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

Superficie : 1,50 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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 les fruits de mer, les poissons, la charcuterie, les quiches, tourtes...

Température de dégustation : 10 à 12°C