

Domaine Sylvie Spielmann, Alsace, France

Sylvaner 2017

AOP Alsace Sylvaner



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Sylvaner



Terroir

Ancienne carrière de gypse
Type de sol: marnes grises et noires à gypse du Keuper
Exposition: plateau
Vignes âgées de 45 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié Ecocert)
Biodynamie
Rendement: 80 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Vinification traditionnelle
Levures indigènes
100 % sucres naturels du raisin
Elevage sur lies pendant 10 mois



Service

10 à 12° C



Garde

2 à 10 ans



Accord

Poissons
Charcuteries
Tartes flambées
Choucroutes



Dégustation

Un vin sec et équilibré aux arômes de fleurs blanches et légèrement citronné. En bouche, il est gras et soyeux avec une belle acidité mûre en finale. Il surprend par sa persistance révélée par sa minéralité typique des marnes à gypse du domaine. C'est un vin subtil, naturel et plein de charme.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE