



Élaboration

Les vendanges sont réalisées au deux tiers manuelles et au tiers mécaniques. Le raisin est mis par gravité dans un presseur pneumatique. Le jus subit un débouillage statique à froid. La fermentation est effectuée dans des cuves thermos-régulées. Elle dure environ trois semaines. Le vin est ensuite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

Dégustation

La robe est doré clair aux reflets argentés. Le nez est discret et agréable. Des effluves de poire et de citron vert se dégagent accompagnées de notes briochées. En bouche, l'attaque est souple et la finale légèrement acidulée ce qui amène beaucoup de fraîcheur. Des arômes citronnés se font sentir soutenus par une pointe de salinité.

Accords mets et vins

Le sylvaner est un vin simple, agréable et facile à boire. De ce fait, il se boit très bien seul pour l'apéritif, en kir ou accompagnant des fruits de mer.

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique :
2,82 g/L

Acidité tartrique :
4,32 g/L

Alcool par vol :
12,70 % VOL

PH : 3,37

Sucre résiduels : 1,4 g/L

Type de sol : Sableux

