



Sylvaner 2019 Réserve

Cépages :

Sylvaner

Situation des parcelles :

Parcelles d'Orschwiller (sols bruns colluviaux lessivés) et parcelle de Bergheim (sols bruns calciques sur marnes oligocènes, sols profonds argilo-sableux). Expositions Est et Sud Est et faible déclivité (1 à 2%).

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune citron.
- Nez : Très ouvert et jeune, sur des fruits mûrs : agrumes, pêche et pamplemousse. Nuances de tisanes (verveine, camomille) et de pain chaud.
- Bouche : Belle fraîcheur d'ensemble. Équilibre intéressant sur des notes fruitées (cocktail de fruit). Acidité franche et élégante. Forte persistance du fruit.
- Caractéristiques du vin : Vin sec de belle facture présentant fruit et finesse.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Vin de soif, gouleyant et désaltérant. S'accorde aussi la cuisine traditionnelle française : bouchées à la reine, pâtés en croûte, salade vigneronne, ... Les poissons grillés (truite aux amandes), les coquilles St Jacques, les fruits de mers, ...
- Température de service : 10°
- Garde : 2-3 ans