



SYLVANER RESERVE

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **12,5% Alc.**

Potentiel de garde : **0-2 ans**

Sucres résiduels : **4g/L environ**

Sucrosité :  SEC ————— DOUX

Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Sylvaner est l'un des cépages emblématiques du vignoble alsacien. Remarquablement frais et léger, avec un fruité discret, il sait aussi montrer une belle vivacité.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets argentés.

Nez frais et floral, s'ouvre sur de douces notes herbacées.

Bouche vive et élégante. L'attaque est ample et structurée. Sa fraîcheur accompagne à merveille le fruité (pêche, mirabelle).

ACCORDS METS-VIN

Partenaire idéal des apéritifs, tourtes, quiches, ou encore plats à base de fromage et fruits de mer.



la magie des terroirs