



SYLVANER COLLECTION

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

La robe est dorée et brillante avec des reflets argentés.

Le nez est floral, herbacé et fruité, présumant d'une belle matière.

En bouche, la promesse est tenue. L'attaque est ample et structurée. La tenue est longue et belle avec une fine minéralité qui apporte élégance et complexité à ce vin.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne parfaitement la choucroute, les fruits de mer (huîtres) et les salades composées.



la magie des terroirs

