



SYLVANER 2013




 **Vin d'Alsace**
Appellation Vin d'Alsace Contrôlée 

FR-BIO-01
Agriculture France


Ce vin est exclusivement issu de nos vignes, avec de faibles rendements. Elles sont conduites en biodynamie depuis 1998. Demeter certifie ce travail jusqu'à la cave. Les vinifications sont les plus douces possibles pour permettre au vin d'exprimer naturellement la qualité du raisin et de son terroir.

Sylvaner
2013

C'est la plus petite cuvée ! 600 bouteilles pour cette année. Elle a été vinifiée et élevée pendant un an dans deux anciennes barriques.
Garde : 5 ans.

13 % vol.  2 3 4 5 75 cl
LS13 < Sec Liqueux >

Elevé et mis en bouteille au domaine par Frédéric Geschickt
68770 Ammerschwihr - Tél. : 03 89 47 12 54
www.geschickt.fr - Produit de France

 VIN DEMETER - VIN BIOLOGIQUE CONTIENT DES SULFITES

Cépage : Sylvaner

Appellation : AOP Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : la robe est claire, avec des reflets verts, soulignant ainsi sa fraîcheur caractéristique. Le nez est frais et intense. Il offre un bouquet délicatement fruité et floral : mangue, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée...La bouche est franche et agréable, construite autour d'une fraîcheur désaltérante et de notes de citron confit.

Accords mets et vin : Le sylvaner accompagne avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons, les charcuteries, les tourtes, ou peut tout simplement étancher la soif. En cela il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été.

Garde : Se boit dans sa jeunesse pour en apprécier les arômes propres au cépage, mais peut être tout aussi intéressant après quelques années.

Travail technique et vinification : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en cuve inox, élevage sur lies fines pendant 9 mois, filtration et mise en bouteilles au domaine.

- Titre alcoolémique vol. : 13 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75cl, bouchée liège