

Sylvaner

Collection Casher

2019

Le Sylvaner est cultivé en Alsace depuis plusieurs décennies, il s'est parfaitement adapté au climat et au terroir. Ce vin est issu de raisins cultivés sur la faille géologique de Ribeauvillé. C'est un vin d'une grande fraîcheur et élégance.



APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage : Sylvaner
Sucrosité : Sec
Contenance : 750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil Robe dorée, brillante.
Nez Vin fruité et léger, aux arômes de pomme et de poire écrasées.
Bouche Belle texture, salinité délicate, finale joliment sec et gouleyante.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Avec des entrées, poissons grillés, quiches, tourtes ou avec des salades.

GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique. Il vieillira favorablement pendant 3 ans.

Alcool : 12.5 % vol.
Sucres résiduels : 0.76 g/L
Acidité totale : 5.31 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.04