



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

SYLVANER LES PRINCES ABBES 2012



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,38°**
- Acidité : **4,17 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,8 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18^{ème} siècle, en provenance d'Autriche. C'est le cépage le plus répandu en Alsace, surtout dans le Bas-Rhin.

SITUATION

Le Sylvaner est situé essentiellement dans le lieu-dit du Bux mais aussi dans le Grand Cru Kessler.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, cristallin. Le disque est limpide, brillant et transparent.

Le nez est ouvert de belle intensité aromatique avec des notes florales ainsi que des fruits blancs et raisins mûrs.

L'attaque en bouche est franche, on retrouve une acidité fine et délicate.

Le vin évolue en milieu de bouche avec un beau gras et toujours une belle fraîcheur.

La finale présente une longueur moyenne avec une vivacité franche.

L'équilibre est parfait, typé avec beaucoup de fraîcheur.

C'est un vin sec !

GASTRONOMIE

J'aime l'associer en début de repas sur des entrées, des salades composées ou encore sur des plateaux de coquillages et de fruits de mer et pourquoi pas sur des sushis.

