

# SYLVANER

## Retenez Son Nom



### Origines :

- Cépage(s) : 100% Sylvaner
- Sol : Argilo-calcaire, avec des Marnes Grises plus en profondeur
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique
- Élevage : 8 mois en Barriques

### Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 8 mois. Vinifié à partir de raisins biologiques, sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 11,5°

### Appréciation gustative :

Les pieds de vignes de nos Sylvaner dépassent les 55 ans, ce sont de Vieilles Vignes. Avec le temps, les ceps produisent de moins en moins de raisins, par contre ils sont très chargés en matières et en arômes.

**Le sylvaner « Retenez son nom »** est léger et digeste avec des notes herbacé et boisé.

### Conseil :

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il convient sur des entrées ou des poissons.