



JOSEPH CATTIN

SYLVANER



Frais au léger fruité, le Sylvaner est un vin blanc sec et rafraîchissant, un vrai vin de plaisir! Idéal avec un plateau de coquillages, fruits de mer et en accompagnement de buffets dînatoires.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Sylvaner
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 3 ans

Culture

Rendements limités. Taille Guyot double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C.

Dégustation

Œil: robe claire, avec des reflets verts soulignant ainsi sa fraîcheur caractéristique.

Nez: frais et léger; bouquet discrètement fruité et floral: agrumes, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée...

Bouche: remarquablement frais et léger avec un fruité discret et une belle vivacité.

Service

Agréable et désaltérant, il s'accorde parfaitement avec les coquillages, fruits de mer et poissons. Sa fraîcheur relèvera vos buffets campagnards, vos hors-d'œuvres et charcuteries.

Température de service: 8-10°C.