

Alsace BLIENSCHWILLER Sylvaner

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Communale

Vieilles Vignes

Millésime 2018



Vignoble :	Issu du terroir de l'appellation communale Blieschwiller. Sol argileux loessique. Vendangess le 12 septembre 2018 Surface : 25 ares
Paramètres analytiques :	Alcool 14,41 % vol. Acidité totale (Tartrique) 5,50 g/l Sucre résiduel 11,10 g/l Type de vin : Vin Demi-sec selon classification EU
Paramètres d'embouteillage :	N° de lot : L19S2 Quantité de bouteilles : 2 089 (750 ml) Date d'embouteillage : 15.07.2019
Vinification :	Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débourage strict. Fermentation lente en cuve inox. Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver. Préfiltration en février.
Commentaire :	Visuel : Jaune or. Olfactif : Très belle expression Sylvaner intense sur des notes florales. Gustatif : Vin riche et complexe aux notes florales et de fruits secs. Vin corsé et chaleureux qui relève l'expression typée du cépage.
Peut se servir :	Apéritif Viandes blanches (Blanc de volaille, bouchée à la reine, blanquette de veau,.....) Velouté de panais, œufs mimosa – œuf en cocotte, mouillettes au foie gras
T° de service :	9 ° C Conservation : 5 à 8 ans.
Presse / concours :	Sigille Confrérie St Etienne 2017 (millésime 2015) Médaille d'Or concours mondial des Sylvaners Strasbourg 2018 Revue du VIN de France Juin 2015 (découverte du millésime 2014) Sélection par le supplément Vins Septembre 2014 de L'EXPRESS (millésime 2013)