

Alsace SYLVANER

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2019



Vignoble :

Issu du terroir de Blienschwiller.
Sol argileux loessique.
Vendanges le 24 septembre 2019
Surface : 55 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	13,49	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	6,00	g/l
Sucre résiduel	3,80	g/l
Type de vin : SEC selon classification EU		

Paramètres d'embouteillage :

N° de lot : L20S1
Quantité de bouteilles : 3 350 750 ml
Date d'embouteillage : 26.08.2020

Vinification :

Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débouillage strict.
Fermentation lente en foudre.
Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver.
Préfiltration fin février.

Commentaire :

Visuel : jaune or pâle.
Olfactif : Nez floral bien typé du cépage
Gustatif : Sylvaner typé avec une attaque fraîche sur une belle acidité croquante.

Peut se servir :

Poissons, fruits de mer, huîtres, moules.
Escargots
Plat de charcuterie – Pâté de campagne

T° de service :

9 ° C

Conservation :

8 à 10 ans.