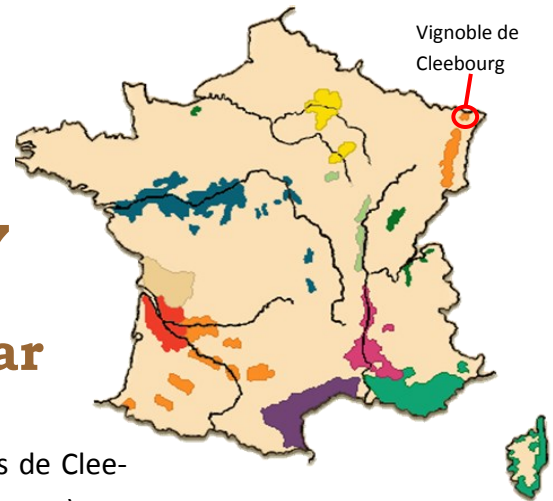




Sylvaner 2017

Médaille d'Or Colmar



Lieu de production: Région viticole de Cleebourg, sur les communes de Cleebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen, Riedseltz (Alsace, France)

Terroirs: Argilo-Marneux, Marno-Gréseux

Pratiques culturales: Maîtrise des rendements, travail du sol et conduite de la vigne en lutte raisonnée

Vinification: Sélection des raisins lors des vendanges, pressurage lent et respectueux de la vendange, débourageage à froid, Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées, filtration sur filtre tangentiel.

Dégustation: Une robe jaune pâle aux reflets verts, également limpide et brillante. Ce sylvaner a un nez flatteur sur des arômes de fruits jaunes et de fenaison. Ce Vin blanc sec aux arômes floraux vous émerveillera par sa bouche ample et son équilibre harmonieux construit sur une fine acidité. Sa finale subtilement citronnée renforce sa fraîcheur et sa persistance en bouche.

Harmonie gourmande: Vin dit « de soif », il sera le compagnon idéal de vos Salades, Tourtes, Terrines, ou Fruits de Mer.

Servir frais entre 8 et 10°C, dans des verres tulipe à long pied

Vin à consommer dans sa jeunesse pour apprécier sa fraîcheur

Caractéristiques techniques:

Alcool : 12,70 % vol. Sucre résiduel: 4 g/l Acidité g/l H2SO4 : 3,55 g/l

Numéro de lot: LSS1865 Date de mise en bouteille: 20 Novembre 2018

Gencod bouteille: 3 304 620 230 586 Gencod carton: 3 304 623 230 583



Cave Vinicole de CLEEBOURG - Route du Vin - 67160 CLEEBOURG

☎ 03.88.94.50.33 * Fax— 📠 03.88.94.57.08 * ✉ info@cave-cleebourg.com

Site Internet www.cave-cleebourg.com