



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

SYLVANER LES PRINCES ABBES 2009



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,85°**

- Acidité : **3,83 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,4 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18^{ème} siècle, en provenance d'Autriche. C'est le cépage le plus répandu en Alsace, surtout dans le Bas-Rhin.

SITUATION

Le Sylvaner est situé essentiellement dans le lieu-dit du Bux mais aussi dans le Grand Cru Kessler.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

DEGUSTATION

La robe est jaune avec des reflets cristallins, le disque est brillant et transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est ouvert, expressif on retrouve des notes florales. Un nez typé cépage, très plaisant de raisin mûr d'un millésime chaud.

En bouche, l'attaque est fraîche assez longue, en milieu de bouche on retrouve du gras, de l'alcool et une petite pointe d'amertume.

La finale est vineuse, sèche, légèrement saline avec un très beau retour sur des amers tout en finesse.

GASTRONOMIE

On l'associera en entrée sur une assiette de charcuterie ou sur une assiette de fruits de mer mais c'est aussi un vin d'été tout simplement pour étancher sa soif.

