



Domaines Schlumberger



S de Schlumberger

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.92°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.70 grs/l**
- * Sucres résiduels : **8.4 grs/l**

HISTORIQUE

Le « S » de Schlumberger résulte d'un subtil assemblage de deux cépages pour donner un vin séduisant et charmeur.

SITUATION

Le « S » de Schlumberger est issu essentiellement de nos Lieux-Dits du SCHIMBERG et du BUX ainsi que de jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois.
Elevage sur lies d'environ 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune paille avec des reflets clair de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide.

Le nez plaisant, moyennement expressif dévoile de fines notes fruitées. Une dominante d'agrumes, citron, ainsi qu'un léger caractère floral.

L'aération amplifie la touche fruitée et laisse apparaître une note fumée. Le nez fin, réservé laisse présager d'un bon niveau de maturité des raisins.

L'attaque en bouche est svelte, corsée et évolue sur un milieu vif, tendu où les arômes complexes fruités, agrumes, et la légère note fumée s'expriment avec délicatesse.

La finale présente une longueur moyenne et une vivacité franche.

GASTRONOMIE

Vin de structure fine et légère non dénué de caractère. Frac et racé il nécessite une association de début de repas avec des gougères au fromage, des tapas de poissons.

Ce vin s'appréciera dans les 3 ans à venir à une température de 11°.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”