



La Cave d'Augustin Florent, Sylvaner, AOC Alsace, Blanc

AOC Alsace, Alsace, France

Un vin typique d'Alsace !

PRÉSENTATION

Grand classique des vins d'Alsace secs, ce Sylvaner développe des arômes de fleurs avec une finale vive.

SITUATION

Origine : Westhalten + Bennwihr + Barr.

TERROIR

Assemblage de plusieurs terroirs à dominantes argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Cueillette à maturité optimale.
Pressurage direct. Fermentation thermo régulée.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines après fermentation alcoolique à basse température afin d'éviter la fermentation malo-lactique, et ainsi préserver les arômes du cépage.

CÉPAGE

Sylvaner 100%

12 % VOL.

SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder 1 ou 2 ans.

DÉGUSTATION

Une jolie couleur jaune clair aux reflets verts.
Au nez des arômes de fruits blancs, jaunes (poire, pêche).
En bouche, un vin souple, agréable, plein de fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Il se marie à merveille avec les hors d'œuvres, les salades composées, les fruits de mer et crustacés.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414688179

