



## 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

