



Domaines Schlumberger



Sylvaner Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.5°
- * Acidité (acide sulfurique) : 3.92 grs/l
- * Sucres résiduels : 1.6 grs/l

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 les Lieu-Dit BUX mais aussi dans le Grand Cru Kessler.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage pneumatique, débouillage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets vert de bonne intensité. Le disque est brillant et limpide. Le nez plaisant, réservé, fin et délicat dévoile de fines notes fruitées, agrumes, zestes de citron, florales. L'aération amplifie le tout, en laissant apparaître une fine touche confite. Le nez se montre élégant, complexe et laisse percevoir un sentiment de fraîcheur. La bouche évolue sur un milieu tranchant, incisif avec une pointe de perlant. La palette d'arômes est marquée par le côté fruité des agrumes. La finale présente une vivacité franche.

GASTRONOMIE

La structure rafraîchissante de ce vin permet de le servir à l'apéritif accompagné de « maquereau au citron » ou « d'une quiche aux légumes et champignons ».

A servir dès à présent à une température de 12°.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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