



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Sylvaner Les Princes Abbés 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.63°
- * Acidité (acide sulfurique) : 4.42grs/l
- * Sucres résiduels : 2.8grs/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 Lieux-Dits BUX mais aussi dans le Grand Cru KESSLER.

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Aucun défaut apparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez franc, expressif, décèle une dominante d'odeurs froides, racées, herbes aromatiques, asperges, végétal fin, légèrement fruités. L'aération amplifie le caractère fruité, agrumes. Le nez présente un caractère rafraîchissant, très plaisant dans un profil primaire et simple.

L'attaque est moyennement ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu tendu, nerveux, ou les arômes rappellent ceux du nez, végétal fin, légèrement fruité.

La finale présente une longueur moyenne, 4 caudalies et une vivacité franche.

GASTRONOMIE

Beau vin à la structure franche et nerveuse à privilégier en début de repas, vin de soif à servir avec une salade de langoustine et huile d'olive ou un carpaccio de morue et zestes de citron.

A servir à une température de 11°. A boire dans les 4 ans.