



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## SYLVANER LES PRINCES ABBES 2017

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,15°**  
- Acidité : **4,14 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,03 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace

### HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18<sup>ème</sup> 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 le lieu-dit du Bux mais aussi dans le lieu-dit du Kessler.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2019*

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, réservé. Subtil, on perçoit une dominante d'odeurs de végétal fin, de feuille froissée, mais également les agrumes, le citron confit. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de fines touches pâtisseries, de bonbon acidulé et de fleur d'oranger. Un peu sur la réserve, la palette odorante originale exprime un profil fruité aérien. Le temps lui permettra de s'affirmer.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu nerveux, marqué par un léger perlant. La palette d'arômes, plus ouverte qu'au nez, rappelle le végétal fin, les fleurs blanches, les agrumes, le zeste de citron et le bonbon acidulé. La finale, assez brève, 5 caudalies, présente une vivacité franche et savoureuse. L'équilibre de ce vin, tout en fraîcheur, optimise la dégustation. Véritable vin de soif, n'attendez pas plus longtemps pour vous faire plaisir.

### GASTRONOMIE

Idéal à associer, à table, en début de repas, sur des toasts de rillettes de sardines, une salade de matjes aux pommes Granny Smith, un picadillo de poulpe ou, bien sûr, un fromage frais au lait de chèvre, type Brousse du Rove. Température de service : 12°C.

