



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

SYLVANER LES PRINCES ABBES 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,56°**
- Acidité : **443 grs/l**

- Sucres résiduels : **074 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

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 le lieu-dit du Bux mais aussi dans le lieu-dit du Kessler.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débordage 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 » Septembre 2021

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Dominé par les agrumes confits, le citron, le végétal fin et un registre beurré. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fleurs blanches, ainsi qu'une touche de champignons frais. Le nez, déjà accessible, présente une belle définition variétale de raisins bien mûrs.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu incisif, perlant, où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez. Les fleurs blanches, les agrumes, le citron, le végétal fin, le beurre et un registre cendré. On perçoit une fine amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre se montre digeste dans la veine de ce beau cépage. Les amers donnent la structure et la gamme d'arômes est plaisante et complexe.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer, en début de repas, à des maatje grillés au citron vert, graines de sésame, vinaigrette au poireau, une terrine de poisson aux crevettes, une friture d'éperlans ou un fromage au lait de chèvre, type Sainte Maure de Touraine. Température de service : 12°C.

