



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

SYLVANER

THEME :

Vin léger et croquant de fruit et de tradition alsacienne.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Produit par deux parcelles de plus de 40 ans proches de Katzenthal, en zone de qualité "village" de nature argileuse et précoce.

ENCEPAGEMENT :

100 % Sylvaner, qui est un des cépages endémiques d'Alsace.

VENDANGES :

Manuelles, en général vers la fin des vendanges.

VINIFICATION :

Pressurage lent, fermentation longue, élevage sur lies pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Nez floral et de fruits blancs bien mûrs, fumé et grillé.
Attaque vive mais sans excès, suave pour le cépage, se goûtant sec.

METS CONSEILLÉS :

Entrées froides, charcuterie, crustacés.

CONSERVATION :

2 à 5 ans.