



VINS D'ALSACE COLLECTION EXCEPTION

Sylvaner Exception

Subtil mélange entre le fruité et le boisé.

Sec Demi-sec Moelleux Doux



Service

8° à 10°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

10 mois en fut de chêne et en cuve béton



Sol

calcaire

Identité

Cette cuvée confidentielle est le fruit d'une sélection parcelle des coteaux calcaires surplombant la vallée noble. Issu d'un assemblage entre l'élevage en fût et le béton, ce Sylvaner se révélera être un vin gastronomique.

Vinification

Fermentation et élevage hybride : la moitié de la cuvée a été vinifiée en fût de chêne, et l'autre moitié en cuve ovoïde béton, pendant 10 mois.

"Paré d'or clair aux reflets lumineux, ce sylvaner entame sa démarche olfactive par un agréable déploiement d'arômes de fruits blancs et de fleurs. À l'agitation, un soupçon de minéralité vient s'acoquiner à ce séduisant ballet. La bouche, fraîche dès l'attaque, voit la rondeur s'imposer en maîtresse du jeu, stimulée lors de la finale, d'une pointe d'acidité renforcée de notes citronnées. Excellent vin - n'ayons pas peur des mots - à réserver pour des coquilles Saint-Jacques." par **Pierre Carbonnier**, Paris Bistrot, Avril 2024.

Dégustation

Œil

Robe jaune pâle, avec des reflets dorés.

Nez

Belles notes boisées et toastées. Fraîcheur fruitée à l'ouverture (pêche blanche, coing).

Bouche

Vin puissant, avec une subtile vivacité. L'acidité salivante se fond dans le vin et dévoile des arômes de pamplemousse et de poirier.

