



Domaine Christophe BLEESZ

Sylvaner

Région :	Alsace
Dénomination :	Sylvaner
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	100 % Sylvaner
Terroir :	Grès Rose des Vosges
Age moyen :	35 ans
Surface :	80 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	65 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Culture raisonnée
Vinification :	Pressurage mécanique suivi d'un débourbage statique à froid. Fermentation lente en cuve thermorégulée.
Alcool :	12,4 % vol.
Sucre résiduel :	2,5 g/l
Acidité totale :	5,40
Contenance :	75 cl



DEGUSTATION

Vin Sec



Domaine Christophe BLEESZ

Un vin frais et léger, où le fruité se combine à des notes végétales. L'attaque est douce avec un bel équilibre de saveurs. La finale est rafraîchissante avec une belle persistance.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8° et 10°C

GARDE : 7 ans

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour l'apéritif, barbecue, fruits de mer, omelette composée, charcuterie, tarte à l'oignon, quiche, escargots, tarte flambée, tourte à la viande, fondues, farcis d'été...