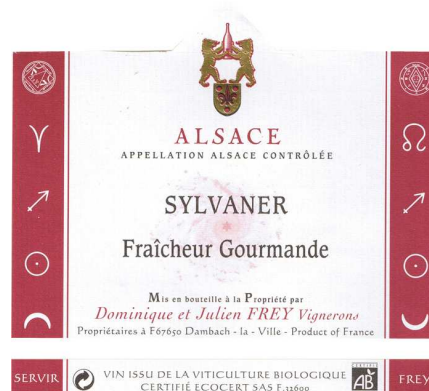


AOC Alsace

Sylvaner Fraîcheur Gourmande

Domaine Frey Charles et Dominique



Récompenses :
Guide Hachette Sylvaner 2004

Origines:

- Cépage(s):** Sylvaner
- Sol:** Sable granitique
- Taille:** Guyot simple
- Rendement:** 55 hl/ha

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 3 semaines.

Elevage:

6 mois sur lie fine, en foudre.

Appréciation gustative:

Nez fruité, belle verticalité et beaucoup de finesse en bouche.

Tenue et conservation:

Peut se garder 3 à 5 ans.

Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

Accompagne les fruits de mer, les poissons, la charcuterie et le fromage.

