

Domaine Saint-Rémy Sylvaner 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Saint-Rémy
Appellation	Alsace
Région	Alsace
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	2 - 3 ans
Encépagement	Sylvaner
Sucre Résiduel	6.3 g/L
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Pressurage des raisins légèrement foulés avec un presseur pneumatique. Fermentation lente à froid, levures indigènes.
Sol	Sol argilo calcaire. Bas de coteaux du Grand Cru Hengst.
Élevage	Elevage jusqu'à 9 mois sur lies fines.

Ce qui le rend unique

De couleur paille pâle. Avec des notes de coing et de camomille, les arômes sont soulevés par une note de calcaire. Frais et juteux en bouche mais avec une colonne vertébrale puissante lui donnant une texture plus riche que d'habitude pour la variété de raisin. Finitions longues, lumineuses et nettes. Seules les levures indigènes ont été utilisés. Ces vignes de 40 ans sont situées en bas de coteaux du Grand Cru Hengst, reconnu pour ses vins de grande qualité, il n'est donc pas surprenant que ce soit un grand Sylvaner.