

# SYLVANER

## *Vieilles Vignes*



Sol : Argilo-Calcaire



Âge moyen des vignes : 45 ans



Cépage : Sylvaner

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



### Vinification :

Pressurage pneumatique, débouillage  
statique à froid, fermentation en cuves inox  
thermo-régulées

### Elevage:

Sur lies fines en cuves pendant 5 mois.



Une belle robe jaune avec des reflets verts, un nez frais  
et léger avec des notes de fleurs blanches  
caractéristiques. Son équilibre acide/sucre offre une  
bouche franche et agréable, c'est un vin de tous les  
instants.



Il accompagne avec légèreté et  
délicatesse hors-d'œuvre, entrées,  
fruits de mer (huitres, palourdes),  
poissons grillés et charcuterie fine.



Garde : 5-6 ans

Température de service : 8-9 °C

### PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROTT

[www.fritzschmitt.com](http://www.fritzschmitt.com)



TEL: 0388959806  
PORT : 0680178309

