

CUVEE LOUIS KLIPFEL SYLVANER

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : SYVANER

Alcool : 12,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle, les raisins sont récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle.

Nez : Frais, avec des arômes végétaux et fruités.

Bouche : Souple en bouche, ce Sylvaner déploie des arômes de fruits et de fleurs.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C.

Accords mets et vins : Parfait avec des salades, de la charcuterie, des fruits de mer ou encore de la tarte à l'oignon.

Garde : Un verre prêt à boire, se consomme dans les 2 ans.

