



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE Sylvaner 2019 - Vieilles vignes



Cépage : 100 % Sylvaner

Terrain : limono-sablonneux à 250m d'altitude

Âge des vignes : plantées en 1975

Alcool : 13% vol.

Acidité totale : 3.85g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 2g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct puis débourage statique à 13/14°C de 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au printemps suivant la vendange.

Commentaire de dégustation :

Nez floral, sur les fruits à chair blanche, touche de zeste de citron jaune. La bouche est en harmonie avec le nez, avec une belle amplitude, une belle longueur sur des amers particulièrement élégants.

Suggestions d'accords mets-vin :

Fruits de mer, chèvre au thym et romarin en feuille de brick, salade composée salée-sucrée d'été, tartes aux fruits...

