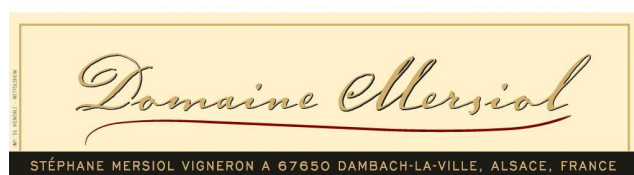


AOC Alsace – SYLVANER 2004 - 75cl



Cépage - 100% Sylvaner

Terroir – granitique

Age moyen - 15 ans

Surface - 90 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

Rendement - 85 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2005



Vinification - Débourage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

DEGUSTATION

Un vin frais et léger, où le fruité discret se combine à des notes végétales. L'attaque est douce avec un bel équilibre des saveurs. La finale est rafraîchissante avec une persistance moyenne.

GASTRONOMIE

Un vin à déguster frais, accompagné de salades (« Salade de Choux chinois aux scampi »...), Quiche Lorraine, Escargots, poissons grillés, « Cassolettes de fruits de mer », Sushi, charcuteries ou simplement entre amis.

AUTRES INFOS

Ce vin se déguste idéalement entre 8 et 10°C. Il s'apprécie dans sa jeunesse mais se bonifiera encore plusieurs années.

ANALYSES TECHNIQUES

Alcool : 11.90% vol.

Acide tartrique : 5.90 g/l

Sucre résiduel : 5.10 g/l

Guy Mersiol & Fils
VIN D'ALSACE

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73
E-mail : domaine-mersiol@orange.fr / Web : www.domaine-mersiol.com