



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

SYLVANER LES PRINCES ABBES 2010



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,93°**
- Acidité : **3,66 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,6 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18^{ème} siècle, en provenance d'Autriche. C'est le cépage le plus répandu en Alsace, surtout dans le Bas-Rhin.

SITUATION

Le Sylvaner est situé essentiellement dans le lieu-dit du Bux mais aussi dans le Grand Cru Kessler.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M.Pascal Leonetti. « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est limpide, brillant, transparent. Le vin présente de l'épanouissement.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit de fines odeurs à dominantes fruitées, les agrumes, le zest de citron, le lemon, les épices, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître des effluves épanouis, l'encaustique, le houblon. Le nez propose un très beau profil variétal. On sent une belle maturité des raisins.

L'attaque en bouche est moyennement ample, corsée. On perçoit une pointe de douceur. Le vin évolue sur un milieu vif et nerveux, marqué par du perlant. La gamme d'arômes s'articule autour des fruits, les agrumes, le lemon, le zest de citron ainsi que le houblon et le poivre blanc. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies et une vivacité franche. Bien que marqué par une légère rondeur, l'équilibre de ce vin est très plaisant et reste typé.

GASTRONOMIE

Il aime l'associer en début de repas sur un tartare de crevettes ou des tapas de langoustines au gingembre. L'association sur des fromages de brebis est excellente.

