



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## SYLVANER LES PRINCES ABBES 2013



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,58°**  
- Acidité : **3,58 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,4 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace

### HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18<sup>ème</sup> 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

*Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »*

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit des dominantes d'odeurs complexes, fruitées, la pomme golden, la poire, ainsi qu'une fine touche de végétal fin. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les agrumes, le citron, la mandarine et une note florale complexe. Le nez présente une belle impression de maturité des raisins. La gamme d'odeurs est très plaisante.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, perlant. La gamme d'arômes développe une dominante fruitée, les agrumes, le zest de citron, les épices, le gingembre, une fine touche florale complexe, vanillée. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, nerveuse. L'équilibre de ce vin est frais, incisif. La gamme d'arômes présente un beau profil. Belle maîtrise des vinifications.

### GASTRONOMIE

Idéal à associer en début de repas sur des harengs marinés à la crème, un presskopf d'anguille fumée ou des fromages de chèvres provençaux.

