

WILLM

Sylvaner Reserve 2020



Le Sylvaner est un cépage blanc à faible maturité offrant un vin frais, léger avec un fruité discret. Il exprime souvent des notes de fleurs blanches. Il est agréable et désaltérant et sait se montrer d'une belle vivacité.



2020: L'année viticole 2020 a été placée sous le signe de la chaleur et de la sécheresse. Un printemps radieux et frais a succédé à un hiver clément, après un débourrement précoce, la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. La mi-floraison observée à la fin du mois de mai était déjà un signe annonciateur de la précocité du millésime 2020 avec des vendanges dès le 26 août. Charpentés, les vins de cette année sont donc structurés, longs et équilibrés.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18 °C), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.



De couleur jaune pâle aux reflets verts, il est doté d'un nez typé, floral et variétal. En bouche l'attaque est fraîche, on trouve des parfums floraux et une belle structure acide.



Fruits de mer, poissons grillés, escargots, quiche, fromage frais, charcuterie, salades et crudités.



Alcool : 13,02 % vol.
Sucres résiduels : 2,75 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,17 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue • 68420 EGUISHHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 • Fax (33) 03 89 24 20 54 • E-mail : contact@alsace-willm.com

