

## Sylvaner Reserve 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



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.



2016: Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°), 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 .



Robe jaune clair aux reflets argentés

Nez élégant aux notes de fruits blancs du verger, d'herbes coupées

Bouche fraîche, fruitée, typé



Fruits de mer, coquillages (moules et huîtres), poissons grillés, escargots, quiches, fromages fondus, charcuteries, salades et crudités. Fruits de mer, coquillages (moules et huîtres), poissons grillés, escargots, quiches, fromages fondus, charcuteries, salades et crudités.



Alcool : 12,6% vol.

Sucres résiduels : 3,38g/l

Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,85 g/l



SEC      DEMI-SEC      MOELLEUX      DOUX

## 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](mailto:contact@alsace-willm.com)

