Sylvaner 2022

Que dit l'oenologue ?

Nez discret (aubépine, prunelle), bouche vive, fraîche. Vin léger, compagnon des joies simples.

Détails techniques

Millésime : 2022

Degré d'alcool : 12.5°

Cépage : Sylvaner

Terroir : Sableux et graveleux

Conservation : 2 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Salades - Crustacés - Viande fumée - Choucroute

Echelle de sucrosité : sec

Contient des sulfites