



VINS D'ALSACE
Henry Fuchs
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ
contact@henryfuchs.fr - www.henryfuchs.fr

Tél. +33 (0)3 89 73 61 70

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

Sylvaner Vieilles Vignes 2017

Type : blanc sec.

Sucrosité : 1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).

Terroir-Provenance : argileux. Vignes de 60 ans sur un terroir lourd (argilo-limoneux) exposé à l'est permettant une lente maturation indispensable à la préservation d'une bonne acidité et de la complexité aromatique caractéristique du sylvaner.

Vinification : vendanges manuelles, pressurage pneumatique en raisins entiers, débourbage statique à froid de 36H, 2 mois de fermentation spontanée puis un pied de cuve pour la terminer, élevage sur lies fines de 6 mois, pré-filtration sur terre début juillet, filtration sur plaques stériles puis mise en bouteille en juillet.

Analyse : 13%vol. d'alcool – 4,5 g/l de sucres résiduels – 4,3 g/l d'acidité totale (H₂SO₄) - 83 mg/l de SO₂ total - 0,33 g/l d'acidité volatile.

Commentaire : vin sec et très droit, typique du cépage par ses arômes de chèvre-feuille et cire d'abeille ainsi que son côté rustique et désaltérant. L'attaque en bouche est citronnée et florale, la structure est relativement puissante et la finale longue avec une belle minéralité pour un sylvaner.

Idéal entre 8 et 10°C, c'est un « vin de soif » ou « de copains » pour les petits en-cas.

Vin idéal sur les huîtres. Il accompagne également à merveille tous les fruits de mer, la charcuterie, les truites fumées, les entrées légères et le fromage de chèvre frais.