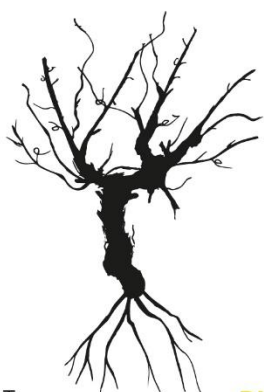


RHAPSODIE SYLVANER 2021

Gamme

Macération



RHAPSODIE
SYLVANER

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Sylvaner
Alcool	11,5 % Vol
Sucre résiduel	0,30 g/L
Acide tartrique	5,70 g/L
Acidité volatile	0,87 g/l
SO2 total	27 mg/L
pH	3,52
Garde	2021 – 2036

Sol et Vigne	<p>Vin issu du terroir du Rebgarten (calcaire recouvert de Loess) situé sur la commune de Gueberschwihr.</p> <p>Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.</p> <p>Date de récolte : 19/10/2022</p> <p>Rendement : 26 hl/ ha</p>
Vinification	<p>Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 22 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en amphore en terre cuite.</p> <p>Mise en bouteille sans filtration, sulfitage léger avant la mise en bouteille.</p>
Dégustation	<p>Ce vin se déguste à température de cave (12 à 15°).</p> <p>A servir comme un vin rouge.</p> <p>Un vin de garde qui pourra rester en cave plusieurs années.</p>



DOMAINE GROSS