



# BOTT FRÈRES

RIBEAUVILLÉ

DEPUIS 1835

## SYLVANER TRADITION

### 2019

*Sec, frais et discrètement fruité, sa légèreté est toujours appréciée.*

#### DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts, avec un nez floral plutôt discret. La bouche s'ouvre sur des notes florales et variétales, souple et ample, il a une belle fraîcheur, ce qui en fait un parfait vin d'été.

**ACCORD METS-VIN :** A table, il accompagne à merveille les fruits de mer, coquillages et poissons, mais se marie également avec un plateau de charcuterie ou une tarte à l'oignon. Vin de soif par excellence, il est un compagnon de choix pour vos apéritifs légers.

#### LA CULTURE DU DOMAINE

##### A LA VIGNE

Le domaine a fait le pas vers l'agriculture biologique en démarrant en 2019 sa conversion. Toujours soucieux de l'environnement, nous travaillons nos sols afin de préserver la biodiversité dans nos parcelles. Les rendements sont maîtrisés, afin d'avoir la pure expression de chacun de nos terroirs.

**TERROIR DE LA PARCELLE \_** Ce vin provient d'un terroir sablonneux et caillouteux.

##### A LA VINIFICATION

La vendange manuelle pour protéger nos raisins, suivi du pressurage pneumatique permet de presser les raisins en douceur, pour une extraction fine et de qualité. Les températures de la fermentation sont contrôlées par refroidissement.

##### A L'ÉLEVAGE

Après un élevage de quelques mois dans nos fûts Inox, nos vins sont mis en bouteille après une filtration tangentielle fine pour la stabilisation de nos vins. Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

DEGRE D'ALCOOL : 12,94

PH : 3,35

SUCRE RESIDUEL : 1,37

ACIDITE TOTALE G H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L : 3,48

LE MILLESIME : **2019** *Le millésime de toutes les élégances !*

POTENTIEL DE GARDE : **2-3 ans**

