



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Sylvaner

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, granite, grès et calcaire

Age de la vigne : Environ 60 ans

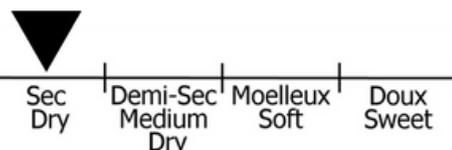
Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 13%

Indice de sucrosité :



DÉGUSTATION :

Depuis de nombreuses années au sein de l'équipe du Domaine nous avons baptisé l'une de ces parcelles « Le Mouton Bleu » car non loin, dans un jardin, on peut apercevoir un mouton bleu...Vous imaginez bien que ce mouton n'est pas réel ! En bouche retrouvez des arômes de poire et de pomme avec une jolie minéralité et de la verticalité.

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Un vin de table parfait qui se mariera avec les plats traditionnels alsacien, les asperges, ou encore les fruits de mer.



Sylvaner
Mouton Bleu
2022