



Sylvaner Vieilles Vignes
(Grand Cru Zotzenberg à partir du millésime 2005)
Sono Contento
2004
Domaine Albert Seltz

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Sylvaner
Encépagement :	Sylvaner
Age moyen des vignes :	55 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Sur le Grand Cru Zotzenberg (sud)
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries (en novembre)
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Vendange tardive vinifiée en sec sans soufre sur lies fines
Elevage :	10 mois en cuve inox
Vinificateur :	Albert Seltz
Propriétaire :	Domaine Seltz

Analyse

Visuel :	Robe jaune or soutenu.
Olfactif :	Le nez est très mûr et explosif. Aux senteurs de pâtes de fruits, de coing, viennent s'ajouter de fines notes miellées, surmûries et épicées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est intense, puissante. La rondeur et le gras envahissent le palais de belle manière. On y retrouve le coing ainsi qu'une forte sensation mentholée en finale.
Global :	Un "Super Sylvaner" dense et riche qui a désormais sa légitimité sur le Grand Cru Zotzenberg.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2016
Prix estimé à ce jour :	16.20 € TTC – Tarif club : 14.30 € TTC
Accords mets - vin :	Veau aux morilles, coquilles St-Jacques, parmesan
Service :	Servir à 12°C