



Sylvaner Duttenberg 2004

Domaine des Marronniers

B.P. 70273
67504 HAGUENAU Cedex
Tél : + 338 11 03 58 52
Fax : + 333 88 93 89 15
info@mca-vins.com
www.mca-vins.com

CEPAGES

Sylvaner

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Andlau, Bas-Rhin.

INFORMATIONS

Sucre: gr/L
Acidité: g/l
Alcool: vol%
Sol : Argilo-calcaire

VINIFICATION

Cuve Inox.

COMMENTAIRES

Ce sylvaner présente une robe jaune pâle, cristalline et brillante.

A l'olfaction, il est ouvert et expressif sur le fruit blanc de type pomme, poire, révélant une touche herbacée d'herbe coupée.

En bouche, il est frais et nerveux, rehaussé par un beau gras et par une amplitude soutenue.

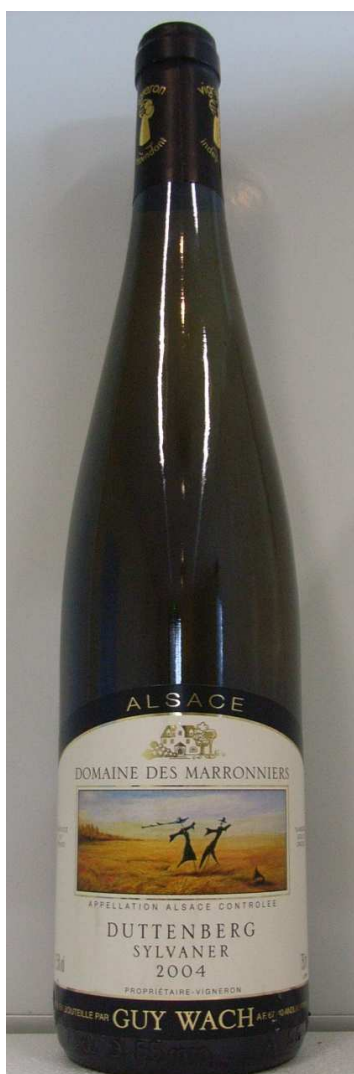
La fin de bouche est nette et précise, avec une allonge peu commune à ce cépage.

SUGGESTION DE DEGUSTATION

Mets légers et simples, quiches, tourtes à base de viande blanche, charcuterie, sans oublier les fromages de chèvres frais.

A boire dans les 3 à 5 ans à venir.

Servir autour de 10°C



Siège social : 84 route de Strasbourg – 67500 HAGUENAU

Sarl au capital de 20 000 euros - RCS Strasbourg 479 028 912 – SIRET 479 028 912 00018 - APE 519 B - ID CEE FR 29 479 028 912