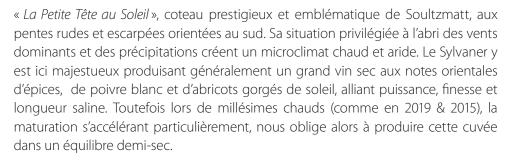
Grands Vins d'Alsace Paul Kubler Vignerons depuis 1620

Z «La Petite Tête au Soleil » 2019

AOC AL SACE SYLVANER



Exposition: Sud

Géologie: Calcaro-gréseux

Années de Plantation: 1962

Densité de plantation: 6000 pieds/ ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles le 8 & 9 octobre 2019

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourbage léger et fermentation en cuve inox durant un mois.

Elevage: En foudre sur lies totales juqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 28 août 2020.

Nombre de bouteilles produites: 2027

Données Analytiques: Alcool: 13.5 %.vol

Acidité Totale (Tartaric acid): 5.9g/l

Sucres résiduels: 15g/l

Notes de Dégustation: Nez élégant et dandy à la fois, exhumant de très sensuels arômes de mirabelle, d'abricot, de foin coupé et une pointe de grillé. Bouche exaltante et ample, à la trame longiligne, aux saveurs tendues d'agrumes et de fleurs de genièvre, de fenouil, relancée par une pointe de kumquat. La longue finale saline signe un grand vin de terroir.

Accords: Voilà le vin rêvé pour le foie gras, sa volupté se verra accompagnée avec équilibre. Il trouvera aussi sa place à l'apéritif.

