



« Désaltérant et facile à boire, le Sylvaner est notre compagnon au quotidien »



SYLVANER TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 45 ans, nous cultivons nos ceps de Sylvaner essentiellement sur un sol marno-calcaire. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée habituellement en Septembre. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va être extrait lentement puis envoyé dans une cuve en acier inoxydable. L'étape la plus importante commence alors : la fermentation. Cette dégradation des sucres en alcool, accomplie par les levures naturelles contenues dans le raisin s'opère sur quelques mois. Le vin ainsi obtenu est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

À l'œil, ce vin présente une robe claire. Au nez, le Sylvaner est discret et aérien, offrant un bouquet subtilement fruité et

floral. Léger, sec et délicat en bouche on apprécie sa belle fraîcheur, qui lui permet de garder une belle vivacité tout au long de la dégustation.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec s'apprécie à la fois lors d'une petite soif et au cours d'un repas à la bonne franquette. Du fait de sa fraîcheur et de sa légèreté, le Sylvaner peut s'accorder avec des raclettes, des fondues savoyardes ainsi que des plats de charcuterie. Il peut de même ravir les convives lors d'un repas à base de produits de la mer et d'escargots, ceci en raison de son caractère désaltérant.



Domaine Michel FONNE

24 Rue du Général de Gaulle
68630 BENNWIHR

Tél : +33.3.89.47.92.69

www.michelfonne.com

michel@michelfonne.com



Domaine Michel Fonné

Domaine_Michel_Fonné