



Sylvaner 2020 Bio'S

Frais, léger et désaltérant, avec un délicat fruité.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers lieux-dits concentrés autour de Ribeauvillé : Oberer Muehlforst, Unter Turnert, Riffenloch, Hagenau, Bergheimer Weg, Gebreit...

Nature du sol :

Les terroirs de Louis SIPP se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les SYLVANER se trouvent en général sur les terrains légers et sablonneux.

Une viticulture certifiée Bio :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT avec le millésime 2008. Depuis 2012, le cahier des charges intègre aussi les opérations faites en cave de sorte que nous pouvons maintenant parler de vins biologiques. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Robe jaune pâle à reflets verts (typiques d'un vin jeune), remarquablement fruité, bel équilibre en bouche avec une belle structure. Vin frais, agréable et désaltérant.

Indication de consommation :

Vin sec qui accompagnera avec bonheur les entrées froides : salades, charcuteries, crustacés, fruits de mer. Par ailleurs les plats chauds tels que : poissons grillés, quiches, tourtes, soufflés, escargots peuvent aussi être alliés au Sylvaner.

A boire dès à présent afin de garder sa fraîcheur et sa finesse.

Le millésime 2020 :

Le millésime 2020 démarre par un hiver 2019-2020 très doux. Après un débourrement précoce à la suite d'un printemps clément, des conditions stables, sèches et surtout venteuses ont prédominé pendant plusieurs semaines. Le retour de conditions plus fraîches et orageuses en été a assuré une alimentation en eau correcte, une belle maturation des raisins et la préservation de leur fraîcheur. Les vendanges sont à nouveau précoces et nous livrent des vins équilibrés et mûrs.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com