



## Sylvaner 2019 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 2019 :

Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n'a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s'est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n'a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés. Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n'ont pas perturbé le bon déroulement. Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)