



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE

Sylvaner Bacchus 2023

Caractéristiques

A.O.C Alsace

100% Sylvaner

Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse

Terroir

Coteaux calcaires de Mittelbergheim

Vinification & élevage

Vendange manuelle

Pressurage pneumatique

Débourbage statique avec filtration des bourbes

Fermentation lente et thermo-contrôlée

Elevage en foudre de chêne centenaire

Mis en bouteille sans ajout de sulfites

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°

Se garde 4 ans

Accords mets/vins

Il s'accorde avec de nombreux plats, en particulier les produits de la mer, les volailles et les fromages doux

Particularité

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01

Vin NATURE sans ajout de sulfites



Domaine Boeckel

+33 (0)3 88 08 91 02

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim