

Domaine Saint-Rémy Sylvaner 2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Saint-Rémy
Appellation	Alsace
Région	Alsace
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	2 - 3 ans
Encépagement	Sylvaner
Sucre Résiduel	6.3 g/L
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Pressurage des raisins légèrement foul�s avec un presseur pneumatique. Fermentation lente à froid, levures indigènes.
Sol	Sol argilo calcaire. Bas de coteaux du Grand Cru Hengst.
�levage	Elevage jusqu'à 9 mois sur lies fines.

Ce qui le rend unique

Issu de vignes d'environ 40 ans situées en bas de coteaux du Grand Cru Hengst, ce vin se distingue par une expression à la fois précise et généreuse du cépage. La vinification en levures indigènes renforce son authenticité et laisse pleinement parler le terroir, reconnu pour la profondeur de ses vins. On y retrouve une alliance rare entre fraîcheur et texture, où la tension minérale soutient une matière plus ample qu'à l'habitude, offrant un profil à la fois lumineux, structuré et résolument gastronomique.