

ARTHUR METZ

Arthur Metz Sylvaner 2019

16,85\$

* Prix de détail suggéré

Arthur Metz
depuis 1904

	Code produit	13579509
	Prix licencié	14.63\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Alsace
	Cépage(s)	Sylvaner 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	3
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Peut vieillir jusqu'à 3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arthur Metz est le 1er acteur du vignoble Alsacien et le 1er élaborateur de Crémant d'Alsace. Il se consacre à la vinification, à l'élevage et à l'embouteillage de vins. Son activité se décline sur toute la filière viticole et vinicole. Arthur Metz a mis en place une stratégie de vinification basée sur la qualité de ses vigneronns et de ses équipements ainsi qu'une surveillance optimale du processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, limpide, avec de légers reflets verts. Nez frais avec des arômes végétaux et fruités. En bouche, le vin est gouleyant et équilibré, avec une finale très fraîche. À servir avec des entrées, de la charcuteries et des poissons.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange récoltée à parfaite maturité. Vinification traditionnelle, avec fermentation alcoolique à température contrôlée. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille. Élevage six mois sur lies fines.

