



## Ganzeracker / Sylvaner

### Vignes

Composition : 100% sylvaner.

Sol : à la limite entre les bans de Dambach-la-Ville et ceux de Blienschwiller, les sols qui constituent le lieu-dit Ganzeracker sont les plus riches en argile de l'exploitation.

Différents travaux : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-cœurs, aucun rognage lié à l'équilibre parfait de la végétation.

### Cave

Assemblage : 100% sylvaner.

Travaux : débourage très peu exclusif, excellente matière première.

### Dégustation

Visuel : jaune intense aux nuances argentées, d'une grande limpidité.

Nez : nez puissant. Notes d'amandes douces accompagnées de fruits exotiques (ananas mûrs, mangue, coco). La richesse aromatique est parfaitement en accord avec la teneur en argile de la parcelle.

Bouche : vin très souple, très généreux en termes de volume. On retrouve cette palette aromatique sur les fruits exotiques accompagnée de céréales toastées. La richesse est équilibrée par une tension et une salinité croissante, qui confèrent au vin un grand potentiel de garde.

Accord mets et vin : ceviche de dorade à la mangue et au chorizo, poêlée de champignons accompagnée d'une sauce à la crème et à l'ail, crumble pomme-kiwi, fromages jurassiens puissants.

Garde : une quinzaine d'années.

### Anecdote

La grande maturité des vignes, les faibles rendements et la haute densité de plantation confèrent une grande maturité aux raisins. Cette concentration permet de mettre en relief ces sols argileux.



Achillée

Genzeracker  
Tout un ocre

2016  
Alaze