



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 34.50 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André et Arthur Ostertag

Géologie du sol : Plusieurs parcelles sur des sols de limons-loess, granit-gréseux, argilo-marneux et de graves

Encépagement : Sylvaner (100%)

Âge moyen des vignes : Plus de 50 ans

Vinification : Vinification naturelle réalisée de manière douce et peu interventionniste

Élevage : En cuves inox sur lies

Aspect gustatif : L'attaque dévoile le côté bien mûr du cépage, un beau gras. Des notes des pêches blanches, d'abricots, de pamplemousse rose, et une finale fraîche et saline

Aspect olfactif : Au premier nez, se dévoile le côté un peu rustique du sylvaner. Par la suite, des notes miellées, d'humus, de cire et un côté presque séveux

Accord vin et mets : Apéritif, salade composée, poissons, crustacés, fruits de mer, viande blanche, fromages

Conservation : 5 à 8 ans

Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.

Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.



ALSACE LES VIEILLES VIGNES SYLVANER

2022 • Blanc • France / Alsace

Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.