

SYLLA

DEPUIS 1925



Variation 2021

IGP Vacluse

13% vol.

CÉPAGE

Dominante Vermentino

TERROIR

Marnes (sols argilo-calcaires)

VINIFICATION

Vendanges nocturnes entre 2h et 8h du matin et pressurage, direct à l'abris de l'oxygène pour préserver les arômes de l'oxydation. Après clarification du moût, vinification du jus clair à basse température entre 8 et 13°C en cuves thermo-régulées.

OEIL

Jaune pâle aux reflets brillants.

NEZ

Elégant de fleurs blanches (lilas) et de fruits blancs

BOUCHE

Fraiche et généreuse avec des notes citronnées, de pêche et d'ananas.

T° DE SERVICE

entre 12 et 14°C.

ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif entre amis, avec un canard à l'orange et un moelleux à la châtaigne.

SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr