

Nature oubliée - 2020



Notes de dégustation

Un sylvaner bien sec, rond et tendu à la fois. Attaque franche suivie d'une bouche fraîche sur les agrumes, la noisette et des notes de fleurs de sureaux. Finale sur une petite pointe saline.

Vinification et élevage

Parcelle vendangée en pleine maturité avec des acidités très fine.

Données techniques

Cépages

Sylvaner issu de vignes plantées par notre arrière-grand-père en 1925

Superficie

20 ares

Degré d'alcools

12,5°

Age du vignoble

100 ans en moyenne

Conseils

Garde

10 ans

Sucres résiduels

0,0gr/L

Densité de plantation

5000 pieds/HA

Rendements

40HL/HA

Terroir

Terroir argilo-gréseux

Service

Chambrier entre 12 et 16 °