

## 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 °