

Nature Oubliée 2022

Vin vivant – Alsace

FLO &
NICO | MOTZ



Dégustation

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

Température de service : entre 12° et 16°C



Cépages

Assemblage :

- 100 % Sylvaner



Terroir

Terroir : argilo-gréseux issu de vignes plantées par notre arrière-grand-père en 1925

Superficie : 20 ares

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 100 ans

Rendement : 40 hl/ha



Vinification & Élevage

Pressurage direct des raisins issus de l'agriculture biologique

Fermentation naturelle sans intrants

Non filtré

Sulfites : uniquement ceux présents naturellement

Mise en bouteille : mai 2022

Informations

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Sucres résiduels : 0,0 g/l

Contenance : 75 cl

Garde : jusqu'à 10 ans

