



MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2019
NOM DU VIN :	KA
APPELLATION :	Vin de France
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	Carignan (Pinot d'Evora)
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	110 ans
DENSITE DE PLANTATION :	3000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biodynamique par Biodyvin depuis 1999
SUPERFICIE :	2 hectares
PRODUCTION :	2400 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en demi muids pendant 24 mois
ANALYSE :	12,5% d'alcool, 3 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin identitaire de gastronomie
NOTES DE DEGUSTATION :	Sa robe d'un pourpre profond fait la promesse d'un vin racé aux tanins enveloppants qui conserve une signature minérale, graphite soutenu par une aromatique fumé de fruits rouges.
ACCORDS :	Viandes maturées, gibier, joue de bœuf
CONSERVATION :	Température constante, idéal 12°C
DEGUSTATION :	12-14 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 20 ans

