



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2021
NOM DU VIN :	Kritt
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc et Pinot Auxerrois
TYPE DE SOL :	Ferrugineux-argileux, caillouteux et riche en quartz
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	200m
AGE DES VIGNES :	de 20 à 40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	5000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin
SUPERFICIE :	2,44 hectares
PRODUCTION :	4 786 bouteilles et 600 Magnums
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 14 mois avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 2.2 g/l de sucre résiduel, 10.2 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Camille Brès
NOTES DE DÉGUSTATION :	Nez expressif, fruité et floral, la bouche est explosive, dense, juteuse avec une finale fraîche et saline.
ACCORDS :	Apéritif, salades, asperges, charcuterie, choucroute, tartes flambées
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

