



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2021
NOM DU VIN :	MOENCHBERG Grand Cru
APPELLATION :	Alsace Grand Cru Moenchberg
COULEUR :	Orange
CÉPAGE :	Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Marno-gréseux, dépôts glaciaires
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	230-260m
AGE DES VIGNES :	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 :	0,26 hectares
PRODUCTION :	1 422 bouteilles
VINIFICATION :	Assemblage de pressurage direct et de macération en grappes entières pendant une semaine, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en demi-muids de chêne pendant 14 mois avant la mise en bouteille. Vin non- filtré et sans sulfites ajoutés.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 0,2 g/l de sucre résiduel, 6,1 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin Orange sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Camille Brès
NOTES DE DÉGUSTATION :	Une robe rose saumonée. A l'attaque le vin est structuré, ample, exprimant toute l'horizontalité des marnes, puis fraîcheur, minéralité et élégance des grès se dévoilent. Les tanins sont présents tout en finesse.
ACCORDS :	Cuisine asiatique, fromage à pâte dure
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	12-14 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 15 ans

