



MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2020
NOM DU VIN :	Les Grimaudes
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	Carignan – Grenache – Syrah - Mourvèdre
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	Entre 20 & 50ans
DENSITE DE PLANTATION :	5000 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 :	15 hectares
PRODUCTION :	30 000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage béton
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin fruité, rond et gouleyant
NOTES DE DEGUSTATION :	Un vin convivial et gourmand avec un fruit généreux, en bouche des notes de framboise avec des tanins souples.
ACCORDS :	Grillades & apéritifs
CONSERVATION :	Température constante, idéal 14°C
DEGUSTATION :	12-16 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

