



MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2020
NOM DU VIN :	Le Plan
APPELLATION :	Vin de France
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	100% Mourvèdre
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	30 ans
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 :	2 hectares
PRODUCTION :	4000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en foudre pendant 18 mois
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3,34 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin structuré et élégant
NOTES DE DEGUSTATION :	Ce pur mourvèdre offre élégance et puissance, Une belle fraîcheur sur des notes de cassis et mûres complété par des tanins fondus.
ACCORDS :	Risottos
CONSERVATION :	Température constante, idéal 12°
DEGUSTATION :	12-16 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 15 ans

