



MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2020
NOM DU VIN :	Perrières Réserve
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	20% Syrah / 20% Carignan
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 :	6 hectares
PRODUCTION :	8000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en foudre pendant 1 an
ANALYSE :	13,5 % d'alcool, 3,15 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin friand et délicat
NOTES DE DEGUSTATION :	Ce vin fruité et vigoureux, révèle une belle longueur minérale en bouche sur des notes légèrement épicées avec des tanins discrets.
ACCORDS :	Volaille rôtie aux herbes de Provence
CONSERVATION :	Température constante, idéal 12°C
DEGUSTATION :	12-16 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 10 ans

