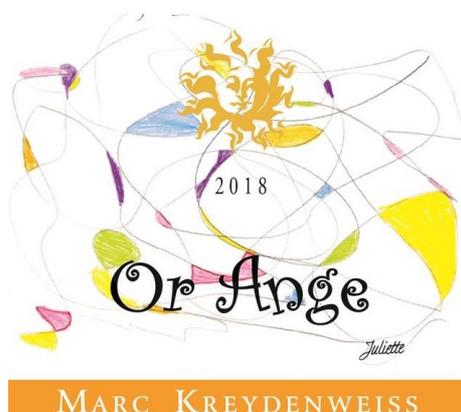




MARC KREYDENWEISS

Or Ange 2018



Appellation : Vin de France

Cuvée : Or Ange ("Golden Angel")

Cépage : Complantation de Vermentino, Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Riesling, Gewurztraminer et Pinot Gris.

Terroir : Situés en pente douce sur les Costières de Nîmes à proximité du Petit-Rhône et de la Camargue, les coteaux bénéficient d'un sol de galets roulés sur une terre ferrugineuse constituée d'un mélange composite de silice, calcaire, silex et grès.

Located on a gentle slope on the "Costières de Nîmes" near to the "Petit-Rhône" and the "Camargue", the hillsides are on a rounded pebbles soil on a ferruginous subsoil constituted of a composite mix of silica, limestone, flint and sandstone.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1999 par Biodyvin

Superficie : 0,35 hectares

Production : 1050 bouteilles

Degré : 12,5 %

Sucre : <1 g/l

Acidité (H2S04) : 3,64 g/l

Artiste : Juliette Kreydenweiss

Notes de dégustation : Un vin aux 7 cépages, qui sont vendangés et macérés ensemble. Le mariage de plusieurs variétés apporte une belle robe orange ambrée à ce vin. La bouche complexe a une attaque dévoilant de jolis arômes fruités (abricot confit, mandarine, kumquat) et d'épices (curry), laissant place à des notes légèrement tourbées. L'acidité est belle, les tanins sont fondus, permettant une remarquable buvabilité. **Vin orange, sans soufre ni filtration.**

*Tasting notes : A wine with 7 grape varieties, which are harvested and macerated together. The blending of multiple varieties offers a beautiful orange amber color to this wine. The complex mouth has an attack revealing pretty fruity aromas (candied apricot, tangerine, kumquat) and spices (curry), leaving room for slight peaty notes. The acidity is beautiful, the tannins are melted, allowing a remarkable drinkability. **Orange wine, without sulfur nor filtration.***