



MARC KREYDENWEISS

PERRIERES 2017



2017
RÉSERVE

Perrières 

MARC KREYDENWEISS

Appellation : AOC Costières de Nîmes

Cuvée : Perrières

Cépage : Syrah et Grenache

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 : 6 hectares

Production : 4120 bouteilles

Degré : 13,5 %

Sucre : <1 g/l

Acidité (H2SO4) : 3,15 g/l

Notes de dégustation :

Une robe pourpre pourvue d'un nez fruité et épicé. Ce vin à la bouche ronde et délicate révèle une belle longueur minérale, avec des tanins souples et de la vigueur aboutissant à une note finale fruité. **Vin rouge non filtré.**

Tasting notes:

A purple colored dress endowed with a fruity and spicy nose. This round and delicate wine reveals a nice mineral length, with supple tannins and energy deadening to a fruity finish. Unfiltered red wine.