



MARC KREYDENWEISS

Ansata 2017



Appellation : Vin de Pays du Gard

Cuvée : Ansata

Cépage : Syrah

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 schiste, silex, grès, quartz et calcaire.

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 schist, flint, sandstone, quartz and limestone.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1999 par Biodyvin

Superficie : 1,5 hectares

Production : 3000 bouteilles

Degré : 13 %

Sucre : <1 g/l

Acidité (H2SO4) : 3,38 g/l

Notes de dégustation :

Un grand vin rouge du sud de la France avec le caractère unique de ce petit bout de la Vallée du Rhône. Cette cuvée issue de vieilles vignes de Syrah est fraîche et raffinée, avec de la mâche et du volume. La bouche est délicate et mentholée avec une finale épicée. **Vin rouge non filtré.**

Tasting notes :

A great red wine from the south of France with the unique character of this small end of the Rhone Valley. This cuvée produced with old Syrah vines is fresh and refined, with a chewy taste and a nice volume. The mouth is delicate and mentholated with a spicy finish. Unfiltered red wine.