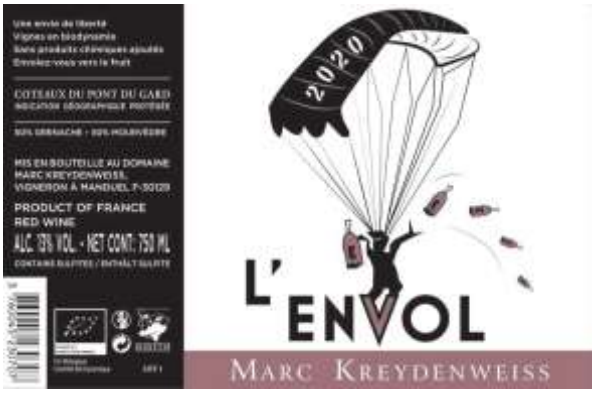
MARC KREYDENWEISS



MILLESIME :	2020
NOM DU VIN :	L'Envol
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	50% Grenache / 50% Mourvèdre
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	Entre 20 & 50ans
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 :	3 hectares
PRODUCTION :	6000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération d'une journée, fermentation avec levures indigènes, élevage 8 mois en inox
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3,44 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin fruité minéral et aérien
NOTES DE DEGUSTATION :	Un vin harmonieux et fluide avec un fruit ample, une belle longueur en bouche, d'une finesse surprenante.
ACCORDS :	Apéritifs, volailles & poissons
CONSERVATION :	Température constante, idéal 14°C
DEGUSTATION :	12-16 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans