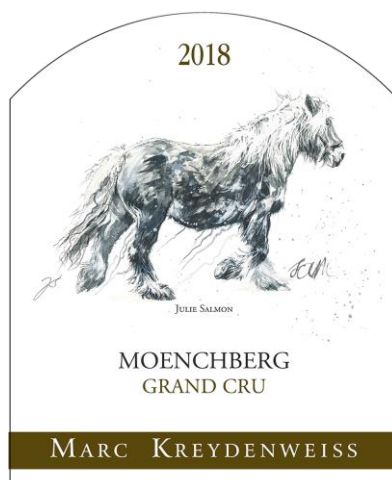




MARC KREYDENWEISS



- Appellation :** Alsace Grand Cru Moenchberg
- Lieu-dit :** Moenchberg « Le Moine » (« The Monk »)
- Cépage :** Pinot Gris du Domaine (Âge des vignes : ~35 ans)

Terroir : Situé dans une cuvette exposé plein Sud à l'abri des vents et des intempéries, le Pinot Gris s'impose sur cette terre marno-gréseuse très riche en dépôts glaciaires. Une situation unique, que les Bénédictins de l'Abbaye d'Altdorf avaient déjà choisie dès 1097 pour la culture de leurs vignes, d'où le lieu-dit Moenchberg : la Montagne aux Moines.

Located in a basin facing South sheltered from the winds and severe weather, the Pinot Gris imposes itself on this marl-sandstone land very rich in ice age sediments. A unique situation, which the Benedictines of the Altdorf Abbey had chosen in 1097 for the cultivation of their vines, hence the name Moenchberg : the Monk Mountain.

- Certification :** Agriculture biodynamique depuis 1989 par Biodyvin
- Superficie :** 0,70 hectares
- Production :** 4400 bouteilles, 100 magnums et 10 jéroboams
- Degré :** 13,5 %
- Sucre :** 1,2 g/l
- Acidité :** 6,6 g/l (tartrique)

Artiste : Julie Salmon

Notes de dégustation :

Fait à partir d'une combinaison d'un pressurage direct et d'une macération en grappe entière d'une semaine, ce Pinot Gris complexe et droit est idéal en gastronomie. C'est un vin sec, salin, avec de beaux tanins, élevé en demi-muid pendant 12 mois. **Vin sec**

Tasting notes :

*Made from a blend of directly pressed juice and juice from a one-week maceration of whole bunches of grapes, this complex and straight Pinot Gris is ideal for gastronomy. It's a dry, salty wine with beautiful tannins vinificated in demi-muid during 12 months. **Dry wine.***