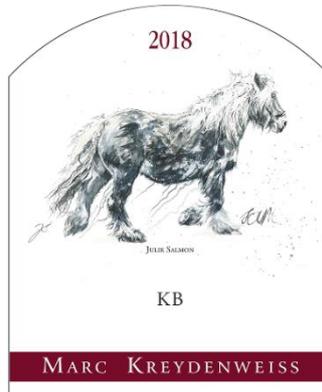




MARC KREYDENWEISS



Appellation : Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr

Lieu-dit : Kirchberg de Barr

Cépage : Pinot Noir du Domaine (Âge des vignes : < 10 ans)

Terroir : Situé sur le haut du Grand Cru Kirchberg de Barr, exposé Sud-Est sur un sol agrilo-calcaire, cette parcelle de Pinot Noir est entièrement travaillée au cheval. L'emplacement unique de ce Grand Cru lui permet de bénéficier d'un microclimat exceptionnel à la fois chaud et ensoleillé, avec un sol drainant, protégé des vents froids du Nord ; permettant aux raisins de mûrir doucement et avec régularité.

Located at the top of de Grand Cru Kirchberg de Barr, facing South-East on a clayed-limestone soil, this vineyard of Pinot Noir is entirely worked with our horse. The unique location of this Grand Cru allows it to benefit from an exceptional microclimate both warm and sunny, with draining soil, protected from the North winds ; which allows to the grapes to ripen slowly and with regularity.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1989 par Biodyvin

Superficie : 0,40 hectares

Production : 1049 bouteilles, 100 magnums et 10 jéroboams

Degré : 12 %

Sucre : 0,5 g/l

Acidité : 6,9 g/l (tartrique)

Artiste : Julie Salmon

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe rubis et aux tanins soyeux offre toute la complexité du terroir du Kirchberg de Barr. Des arômes mûrs de fruits rouges sont supportés par une belle minéralité, terminé par une finale salivante. Un vin de garde tout aussi agréable dans sa jeunesse, ayant un potentiel de conservation de 10 à 20 ans.

Tasting notes :

This ruby-coloured wine with sily tannins offers all the complexity of the Kirchberg de Barr terroir. Ripe aromas of red fruit are supported by a nice minerality, ending with a salivating finish. A wine to keep (but which can just as well be enjoyed in its youth!) with an ageing potential of 10 to 20 years.