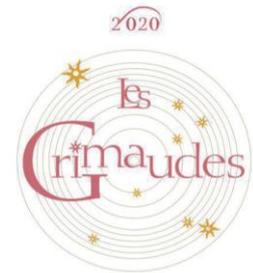




MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2021(année de gel)
NOM DU VIN :	Les Grimaudes
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	60% Grenache – 20% Syrah – 20% 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 :	13 hectares
PRODUCTION :	20 000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage béton
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3.15 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin fruité, rond
NOTES DE DEGUSTATION :	Un millésime gourmand qui offre un nez de fruits noirs (mure, myrtille) et une bouche tendre aux tanins digestes.
ACCORDS :	Pièces de viande grillées, fromage
CONSERVATION :	Température constante, idéal 14°C
DEGUSTATION :	12-16 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans



MARC KREYDENWEISS