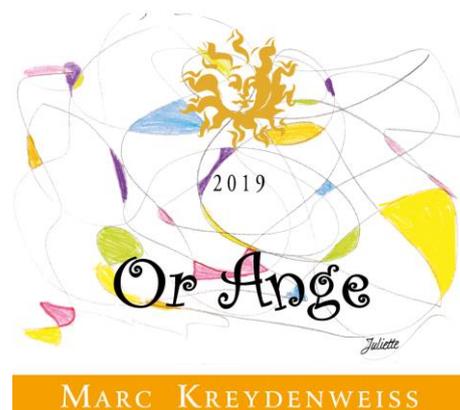




MARC KREYDENWEISS



MILLESIME :	2021 (année de gel)
NOM DU VIN :	Or Ange
APPELLATION :	Vin de France
COULEUR :	Orange
CEPAGE :	Vermentino – Grenache blanc – Viognier – Muscat – Riesling – Gewurztraminer – Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	20 ans
DENSITE DE PLANTATION :	4500 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 :	1 hectare
PRODUCTION :	1700 bouteilles
VINIFICATION :	Les 7 cépages sont vendangés manuellement et macérés ensemble, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en barriques et demi muids pendant 18 mois.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 3,30 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin aromatique et atypique
NOTES DE DEGUSTATION :	Porté par une aromatique riche et complexe sanguine et exotique ce vin surprendra par son caractère digeste et équilibré avec une longueur sur des amers persistants.
ACCORDS :	Poisson à chair blanche, plats végétariens et épicés, foie gras, fromage à pâte pressée
CONSERVATION :	température constante, idéal 12°
DEGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 20 ans