



## MARC KREYDENWEISS

<b>MILLESIME :</b>	2021 (année de gel)
<b>NOM DU VIN :</b>	Perrières Réserve
<b>APPELLATION :</b>	IGP Coteaux du Pont du Gard
<b>COULEUR :</b>	Rouge
<b>CEPAGE :</b>	80% Syrah / 20% Carignan
<b>TYPE DE SOL :</b>	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
<b>AGE DES VIGNES :</b>	30 à 70 ans
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	5000 pieds/ha
<b>VIGNOBLE :</b>	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
<b>CERTIFICATION :</b>	Agriculture biodynamique par Bodyvin depuis 1999
<b>SUPERFICIE :</b>	6 hectares
<b>PRODUCTION :</b>	9000 bouteilles
<b>VINIFICATION :</b>	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en foudre pendant 1 an
<b>ANALYSE :</b>	13,5 % d'alcool, 3,15 g/l d'acidité totale
<b>TYPE DE VIN :</b>	Vin charnu, complexe
<b>NOTES DE DEGUSTATION :</b>	Un nez profond aux notes de violettes et de prunes juteuses, une attaque franche avec des tanins veloutés d'une grande longueur
<b>ACCORDS :</b>	Magret de canard, épaule d'agneau confite
<b>CONSERVATION :</b>	Température constante, idéal 12°C
<b>DEGUSTATION :</b>	12-14 °C
<b>GARDE :</b>	A boire. Potentiel 15 ans

