



MARC KREYDENWEISS

| | |
|--------------------------|--|
| MILLÉSIME : | 2020 |
| NOM DU VIN : | Clos Rebberg |
| APPELLATION : | Alsace |
| COULEUR : | Blanc |
| CÉPAGE : | Riesling |
| TYPE DE SOL : | Schiste bleu-gris de Villé |
| ORIENTATION : | Sud-est |
| ALTITUDE : | 250-350m |
| AGE DES VIGNES : | 25 ans |
| DENSITÉ DE PLANTATION : | 5000 pieds/ha |
| VIGNOBLE : | Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité |
| CERTIFICATION : | Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin. |
| SUPERFICIE : | 0,85 hectares |
| PRODUCTION : | 2 968 bouteilles |
| VINIFICATION : | Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 25 mois avant la mise en bouteille. |
| ANALYSE : | 12,5 % d'alcool, 0,2 g/l de sucre résiduel, 10,6 g/l d'acidité totale en acide tartrique |
| TYPE DE VIN : | Vin sec minéral |
| ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE : | Marco Marie Marino |
| NOTES DE DÉGUSTATION : | Un vin très pur et minéral, un nez franc avec des notes de pierres à fusil, la bouche est longue et dévoile une belle salinité. C'est un vin de cailloux. |
| ACCORDS : | Fruits de mer, poissons, tarte aux fruits |
| CONSERVATION : | En cave entre 5 et 20°C |
| DÉGUSTATION : | 11-13 °C, carafier le vin avant le service |
| GARDE : | A boire ou à garder. Potentiel 15 ans |

