



## MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2021
NOM DU VIN :	Lerchenberg
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Limoneux-argileux
ORIENTATION :	Sud-est
ALTITUDE :	240-260m
AGE DES VIGNES :	35 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 :	0,74 hectares
PRODUCTION :	2646 bouteilles
VINIFICATION :	Macération pendant une semaine pour 10 % de la récolte. Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 14 mois avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13,5 % d'alcool, 3,4 g/l de sucre résiduel, 8,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Camille Briès
NOTES DE DÉGUSTATION :	Un vin ample et généreux. Le nez est ouvert avec des notes gourmandes de fruits mûrs. Un bel équilibre en bouche avec une belle longueur et une belle acidité.
ACCORDS :	Poisson de rivière, viande blanche
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

