



## MARC KREYDENWEISS

|                          |  |
|--------------------------|--|
| MILLÉSIME :              | 2021   |
| NOM DU VIN :             | Clos du Val d'Eléon  |
| APPELLATION :            | Alsace   |
| COULEUR :                | Blanc  |
| CÉPAGE :                 | Riesling et Pinot Gris   |
| TYPE DE SOL :            | Schiste bleu-gris de Villé   |
| ORIENTATION :            | Sud-est  |
| ALTITUDE :               | 230-300m   |
| 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 :             | 1,32 hectares  |
| PRODUCTION :             | 1 118 bouteilles et 300 Magnums  |
| VINIFICATION :           | 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. Vin non-filtré et sans sulfites ajouté. |
| ANALYSE :                | 12,5 % d'alcool, 1,1 g/l de sucre résiduel, 9,2 g/l d'acidité totale en acide tartrique  |
| TYPE DE VIN :            | Vin sec minéral  |
| ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE : | Camille Brès   |
| NOTES DE DÉGUSTATION :   | Un vin très bien équilibré, avec un nez, pur aux arômes de fruits blancs, la bouche est droite et tendue, avec une minéralité fine et salivante représentative du terroir.   |
| ACCORDS :                | Fruits de mer, poissons, tartes flambées   |
| 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  |

