



## MARC KREYDENWEISS

|                          |   |
|--------------------------|---|
| MILLÉSIME :              | 2022  |
| 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 :             | 4930 bouteilles   |
| VINIFICATION :           | Macération pendant une semaine pour 10 % de la récolte.<br>Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 15 mois avant la mise en bouteille. |
| ANALYSE :                | 13,5 % d'alcool, 4,7 g/l de sucre résiduel, 6,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique   |
| TYPE DE VIN :            | Vin sec minéral   |
| ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE : | Christian Pion  |
| 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  |

