



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2021
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 :	1 700 bouteilles
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 26 mois avant la mise en bouteille. Vin non-filtré et sans sulfites ajouté.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 0,24 g/l de sucre résiduel, 8,9 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 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

