



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2023
NOM DU VIN :	Clos Rebgarten
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Orange
CÉPAGE :	Gewurztraminer
TYPE DE SOL :	Alluvions de sable granitique
ORIENTATION :	Est
ALTITUDE :	220m
AGE DES VIGNES :	12 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité. Entièrement travaillées au cheval.
CERTIFICATION :	Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin
SUPERFICIE :	0,20 hectares
PRODUCTION :	1 462 bouteilles
VINIFICATION :	Macération sur peau pendant une semaine. Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en demi-muids de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille. Vin non-filtré et sans sulfites ajoutés.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 0,2 g/l de sucre résiduel, 6,6 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin Orange sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Caroline Gamon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Vin orange, aux arômes de pivoine et de tabac, sa bouche dévoile des tanins fins et souples qui apportent une structure plaisante en bouche.
ACCORDS :	Apéritif, poisson, dessert, fromage
CONSERVATION :	En cave entre 10 et 15°C
DÉGUSTATION :	11-13 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 10 ans

