



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2020
NOM DU VIN :	KB Pinot Noir (Kirchberg de Barr)
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Rouge
CÉPAGE :	Pinot Noir
TYPE DE SOL :	Argilo-calcaire
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	350m
AGE DES VIGNES :	10 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 :	0,40 hectares
PRODUCTION :	451 bouteilles, 50 Magnums, 5 Jéroboams
VINIFICATION :	Macération en grappes entières pendant une semaine puis élevage en deux barriques pendant un an. Vin non-filtré.
ANALYSE :	12 % d'alcool
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Marco Marie Marino
NOTES DE DÉGUSTATION :	Un vin élégant et complexe, offrant du fruit et de la gourmandise. Un nez aux arômes de fruits rouges mûres, une bouche aux tanins soyeux avec une finale minérale et salivante.
ACCORDS :	Viande rouge, charcuteries et fromages
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	14-16 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 10 ans

