



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Andlau Riesling
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Riesling
TYPE DE SOL :	Grès rose des Vosges
ORIENTATION :	Sud-est
ALTITUDE :	240-260m
AGE DES VIGNES :	de 20 à 40 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
SUPERFICIE :	2,20 hectares
PRODUCTION :	24 000 bouteilles et 1200 Magnums
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec les levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 1,6 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 :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Un vin aux arômes de zestes d'agrumes et de fruits exotiques, offrant une bouche fine et délicate avec une belle minéralité et des amers nobles.
ACCORDS :	Apéritif, poisson, fromage à pâte dure
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 7 ans

