



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Clos du Val d'Eléon
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Riesling et Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Schiste bleu-gris de Villé
ORIENTATION :	Sud-est
ALTITUDE :	230-300m
AGE DES VIGNES :	30 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 :	1,32 hectares
PRODUCTION :	9500 bouteilles, 300 Magnums et 10 Jéroboams
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille. Vin non-filtré.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 2,6 g/l de sucre résiduel, 7,7 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 très bien équilibré, avec un nez, pur aux arômes de fruits blancs, la bouche est droite et tendue, avec une minéralité fine et salivante représentative du terroir.
ACCORDS :	Fruits de mer, poissons, tartes flambées
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

