



MARC KREYDENWEISS

ASSEMBLAGE :	80% 2017 et 20% vin de réserve
NOM DU VIN :	Crémant d'Alsace Brut Nature
APPELLATION :	Crémant d'Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay
TYPE DE SOL :	Limoneux-argileux
ORIENTATION :	Divers
ALTITUDE :	200-300m
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 :	1,50 hectares
PRODUCTION :	13 381 bouteilles
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 pour la prise de mousse. Elevage sur lattes pendant 18 mois. Vin sans soufre ajouté.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 1,9 g/l de sucre résiduel, 7,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin mousseux
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Klaus Puth
NOTES DE DÉGUSTATION :	Une bulle fine et délicate. La bouche révèle des arômes de fruits mûrs et ouverts, harmonieux sur le palais.
ACCORDS :	Apéritif, huîtres
CONSERVATION :	En cave entre 10 et 15°C
DÉGUSTATION :	8-10 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

