



## MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2015
NOM DU VIN :	Crémant d'Alsace Clos Rebberg Brut Nature
APPELLATION :	Crémant d'Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc, Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Schiste bleu-gris de Villé
ORIENTATION :	Sud-est
ALTITUDE :	250-350m
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
SUPERFICIE :	1,00 hectares
PRODUCTION :	3400 bouteilles et 300 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 pour la prise de mousse. Elevage sur lattes pendant 30 mois. Vin sans soufre ajouté.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 0,2 g/l de sucre résiduel, 7,1 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin mousseux
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Michel Tolmer
NOTES DE DÉGUSTATION :	Une bulle très fine et délicate. Crémant vineux avec un joli fruit au nez et une minéralité profonde. Des notes fumées et une finale longue.
ACCORDS :	Apéritif, huîtres, coquillages et crustacés
CONSERVATION :	En cave entre 10 et 15°C
DÉGUSTATION :	8-10 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

