



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
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 :	1049 bouteilles, 100 Magnums, 10 Jéroboams
VINIFICATION :	Macération en grappes entières pendant 1 semaine puis élevage en demi muid et œuf béton pendant 10 mois. Vin non-filtré.
ANALYSE :	12 % d'alcool, 0,5 g/l de sucre résiduel, 6,9 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 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, carafes le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 10 ans

