



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	La Fontaine aux Enfants
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc et Pinot Auxerrois
TYPE DE SOL :	Granit
ORIENTATION :	Nord
ALTITUDE :	300-310m
AGE DES VIGNES :	20 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	5000 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 :	0,65 hectares
PRODUCTION :	6200 bouteilles
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en demi-muids de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille. Vin non-filtré.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 0,9 g/l de sucre résiduel, 5,6 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 tonique et gourmand, aux arômes de fleurs blanches et de petits fruits jaunes. Un vin délicat avec une structure aérienne. Une bouche longue avec des arômes fumés et fruités, soutenu par une belle acidité et une pureté cristalline.
ACCORDS :	Viande blanche, poisson de rivière, apéritif
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 10 ans

