



## MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	MOENCHBERG Grand Cru
APPELLATION :	Alsace Grand Cru Moenchberg
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Gris
TYPE DE SOL :	Marno-gréseux, dépôts glaciaires
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	230-260m
AGE DES VIGNES :	35 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 :	0,70 hectares
PRODUCTION :	4400 bouteilles, 100 Magnums, 10 Jéroboams
VINIFICATION :	Assemblage de pressurage direct et de macération en grappes entières pendant une semaine, 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 :	13,5 % d'alcool, 1,2 g/l de sucre résiduel, 6,6 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	A l'attaque le vin est structuré, ample, exprimant toute l'horizontalité des marnes, puis fraîcheur, minéralité et élégance des grès se dévoilent. Les tanins sont présents tout en finesse.
ACCORDS :	Cuisine asiatique, Risotto aux St-Jacques
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	12-14 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 15 ans

