



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Pinot Boir Blanc
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer
TYPE DE SOL :	Assemblage de terroirs alsaciens
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 :	3,80 hectares
PRODUCTION :	30 000 bouteilles
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3,4 g/l de sucre résiduel, 7,0 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Vin éclatant en bouche, expressif et fruité accessible et sans prétention, à ouvrir entre copains.
ACCORDS :	Apéritif, poisson, charcuterie, fromage
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

