



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Stierkopf
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Pinot Blanc et Riesling
TYPE DE SOL :	Argilo-calcaire
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	250-350m
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 :	1,0 hectares
PRODUCTION :	5200 bouteilles, 175 Magnums et 10 Jéroboams
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. Vin non filtré.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 0,3 g/l de sucre résiduel 7,7 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Notre premier millésime, qui se définit par un vin droit exprimant tout de suite sa force avec une minéralité riche et large associée à une magnifique tension en bouche.
ACCORDS :	Viande blanche, poissons
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	11-13 °C, carafes le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 15 ans

