



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2019
NOM DU VIN :	Pinot Boir Orange
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Orange
CÉPAGE :	Gewurztraminer
TYPE DE SOL :	Assemblage de terroirs alsaciens
ORIENTATION :	Divers
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 :	0,40 hectares
PRODUCTION :	1850 bouteilles
VINIFICATION :	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 et sans soufre ajouté.
ANALYSE :	14,5 % d'alcool, 0,7 g/l de sucre résiduel, 3,9 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin Orange sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Pierre Klotz
NOTES DE DÉGUSTATION :	Vin puissant frais et épicé, aux notes d'écorces d'oranges séchées, cerises et de sous-bois. C'est un vin à « boir » en bonne compagnie.
ACCORDS :	Fromage, cuisine épicée
CONSERVATION :	En cave entre 10 et 15°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

