



MARC KREYDENWEISS

| | |
|--------------------------|---|
| MILLÉSIME : | 2019 |
| NOM DU VIN : | Pinot Boir Rouge |
| APPELLATION : | Alsace |
| COULEUR : | Rouge |
| CÉPAGE : | Pinot Noir |
| TYPE DE SOL : | Assemblage de terroirs alsaciens |
| ORIENTATION : | Divers |
| ALTITUDE : | 200-300m |
| AGE DES VIGNES : | de 5 à 30 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 : | En conversion vers l'agriculture biologique |
| SUPERFICIE : | 0,80 hectares |
| PRODUCTION : | 4600 bouteilles |
| VINIFICATION : | Macération en grappes entières pendant une semaine puis élevage en foudre pendant 1 an. Vin non-filtré et sans soufre ajouté. |
| ANALYSE : | 13 % d'alcool, 0,7 g/l de sucre résiduel, 4,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique |
| TYPE DE VIN : | Vin sec minéral |
| ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE : | Pierre Klotz |
| NOTES DE DÉGUSTATION : | C'est un vin gourmand et fruité, qui offre une belle texture en bouche, c'est un vin de plaisir à partager entre amis. |
| ACCORDS : | Charcuterie, fromage, viande rouge |
| CONSERVATION : | En cave entre 10 et 15°C |
| DÉGUSTATION : | 14-16 °C, carafier le vin avant le service |
| GARDE : | A boire. Potentiel 7 ans |

