



MARC KREYDENWEISS

KA 2017



Appellation : Vin de France

Cuvée : KA

Cépage : CARIGNAN centenaire (Pinot d'Evora)

Terroir : Situés en pente douce sur les Costières de Nîmes à proximité du Petit-Rhône et de la Camargue, les coteaux bénéficient d'un sol de galets roulés sur une terre ferrugineuse constitué d'un mélange composite de schiste, silex, grès, quartz et calcaire.

Located on a gentle slope on the "Costières de Nîmes" near to the "Petit-Rhône" and the "Camargue", the hillsides are on a rounded pebbles soil on a ferruginous subsoil constituted of a composite mix of schist, flint, sandstone, quartz and limestone.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1999 par Biodyvin

Superficie : 2 hectares

Production : 3335 bouteilles

Degré : 13 %

Sucre : <1 g/l

Acidité (H2SO4) : 3,32 g/l

Notes de dégustation :

Une robe rougeoyante pour un vin puissant. Le nez rappelle les galets roulés et la pierre à fusil, suivi d'une bouche complexe se pourvoyant d'un joli volume. Une légère note de sous-bois, soutenu par des arômes acidulés de fraises des bois ou de bourgeons de cassis, viennent compléter une jolie structure tannique et minérale. **Vin rouge non filtré.**

Tasting notes :

*A glowing red dress for a powerful wine. The nose reminds of rounded pebbles and flints, followed by a complex mouth matched with a nice volume. A slight note of undergrowth supported by acidic aromas of wild strawberries or blackcurrant buds, complete a nice tannic and mineral structure. **Unfiltered red wine.***