



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 21/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 12

SUCRES RESIDUELS g/l : 47.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.74

Ph : 3.39

RENDEMENT hl/ha : 31

VENDANGES : manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces de plusieurs vins pendant 24 mois.