



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 26/07/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 10.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.09

Ph : 3.45

RENDEMENT hl/ha : 17

VENDANGES : manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage 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 foudres pendant environ 2 années.