



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 02/08/2024

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.3

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 4.03

Ph : 3.40

RENDEMENT hl/ha : 24

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

**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 foudres pendant 47 mois.