



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : COMPLANTATION

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 18/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.56

Ph : 7.0

RENDEMENT hl/ha : 50

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sol Argilo/marneux

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 pièce bourguignonne pendant 4 ans.

DESCRIPTION : Issu d'une parcelle de vieilles vignes de pinot blanc, complantée au fur et à mesure des années avec quelques pieds de riesling et de gewurztraminer. Le nez est gourmand et complexe sur des notes de fleurs et d'amandes. Ce vin vif et sec se caractérise par une belle minéralité et beaucoup de fraîcheur. Son acidité est parfaitement intégrée, la bouche est très équilibré sur des notes légèrement vanillées et briochées. Une belle persistance et une finale longue et ample.

ACCOMPAGNEMENT : Vollailles, viandes blanches, terrines marinées, des plats avec de la crème ou des champignons. Parfait également avec des fromages à pâtes dures.