



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Vendanges Tardives Gewurztraminer
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Gewurztraminer
TYPE DE SOL :	Ferrugineux-argileux, caillouteux et riche en quartz
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	200m
AGE DES VIGNES :	40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	5000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin
SUPERFICIE :	0,40 hectares
PRODUCTION :	1880 bouteilles
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec les levures et bactéries indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13,5 % d'alcool, 85,9 g/l de sucre résiduel, 3,9 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin moelleux
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Vendangé tardivement, afin de récolter des raisins en surmaturité dû au passerillage et non au Botrytis, ce vin dévoile des arômes de fruits secs tout en restant élégant et raffiné avec des notes de roses.
ACCORDS :	A l'apéritif, sur un dessert chocolaté
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	8-10 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 20 ans

