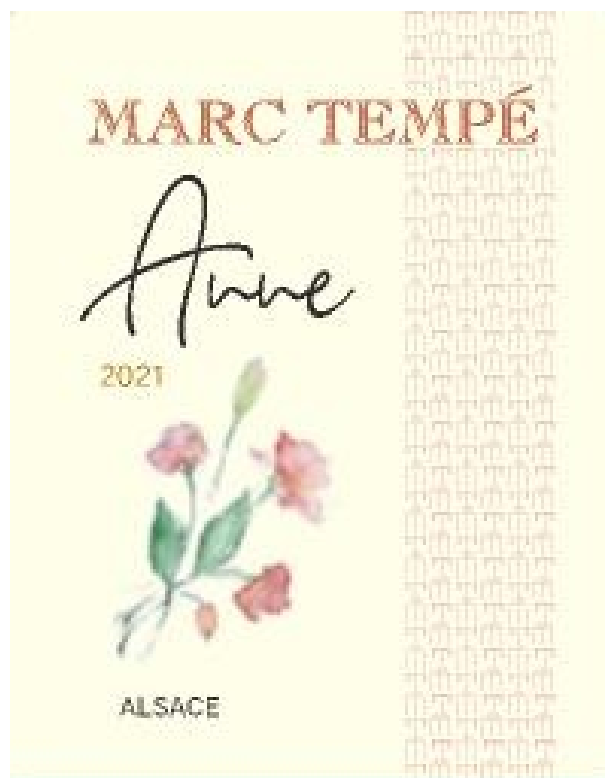




APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : ASSEMBLAGE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 23/08/2025

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 7

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 5.26

Ph : 3.31

RENDEMENT hl/ha : 50

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourage 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 4 années.

DESCRIPTION : Assemblage de 60 % de Riesling issu de sols granitiques et de 40 % de Pinot Gris provenant de sols à dominante calcaire, Anne 2021 présente une robe jaune doré intense. Le nez, d'une grande profondeur, révèle des arômes de fruits mûrs, d'agrumes confits, de fleurs séchées soulignés par une belle expression minérale. Élevé quatre années sur lies totales, le vin offre une bouche ample, harmonieuse et d'une remarquable précision. La matière est à la fois généreuse et raffinée, portée par une fraîcheur saline qui équilibre parfaitement sa richesse. Les quatre années d'élevage apportent une texture soyeuse, une grande complexité aromatique et une profondeur supplémentaire, sans jamais masquer l'énergie du vin. La finale, longue et finement structurée, est marquée par une salinité persistante et une élégante tension minérale.

ACCOMPAGNEMENT : Avec ses 7 g/l de sucres résiduels naturels, parfaitement intégrés, Anne 2021 accompagnera aussi bien un pâté de campagne qu'une cuisine gastronomique autour des volailles, des poissons en sauce ou des fromages affinés.