



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 13/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 22.1

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 3.6

Ph : 3.85

RENDEMENT hl/ha : 27

VENDANGES : manuelles

**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 pièces de plusieurs vins environ deux années.