



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.6

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 4.28

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 74

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 24 mois.

DESCRIPTION : Ce vin est mûr et incroyablement concentré au nez et entremêlé de notes fumées. Bouche ronde et luxuriante, elle est très intense et juteuse mais avec des tanins fins et des saveurs persistantes de raisins secs.

ACCOMPAGNEMENT : Compagnon idéal de l'apéritif