



APPELLATION : ALSACE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.3

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 3.62

Ph : 3.4

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES



**TERROIR** : Terroir de Zellenberg 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 foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Assemblage sur un socle de sylvaner, pinot blanc et chasselas. C'est un vin qui rappelle le parfum des forêts avec sa tendre douceur automnale.