



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 49.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.16

Ph : 3.34

RENDEMENT hl/ha : 45

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : La vallée de Kaysersberg accueille en son coeur le coteau du Furstentum. Exposé sud, sud-ouest, c'est un îlot de végétation méditerranéenne calciphile. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux de Dogger inférieur recouverts de conglomérats tertiaires. La pente est vive et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau

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 : Nez lumineux comme un parfum élégant et délicat. Notes de muguet, de camphre mêlées de fruits frais. La bouche est tendre, séduisante et tonique, d'une grande longueur délicatement complexe.