

PINOT GRIS

Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 3500



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Présente les
marqueurs du cépage :
nez subtil sur des notes
grillées et de sous bois.
Belle acidité en bouche,
matière ample et
souple. Buvabilité
100%.**

Parcelles : situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Sols argilo-calcaires et granitiques.

Exposition : Nord et Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforestierie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : 100% Pinot Gris. 80% de la cuvée en presse directe de 12h et 20% en macération de 6 jours, puis assemblés. Levures indigènes. Ajout d'1g de SO2 en cours de fermentation.

Elevage : Elevage de 30 mois sur lies fines, en cuve foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre: 9 mg/L - SO2 Total : 17 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.61 g/l / Tartrique : 7.1 g/l

Sucres résiduels : 2.33 g/l

Alcool : 13.8%

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.