

# LA GORDE RED PINOT NOIR ET PINOT GRIS

Millésime : 2021

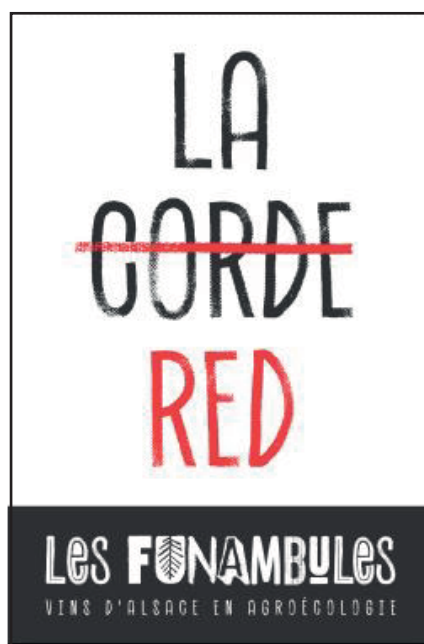
AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 4200



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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

**Parcelle en conversion vers  
l'Agriculture Biologique**



**Vin Sec. Rouge de soif.  
Bouche charnue et gour-  
mande, qui appelle au  
deuxième verre. Acidité  
rafraîchissante.**

**Parcelles** : situées en partie sur les côteaux du Kirren-  
bourg à Kientzheim en bordure de forêt et à Ammer-  
schwahr.

**Age des vignes** : 40 ans en moyenne.

**Sols** : Granitiques et Argilo-calcaires.

**Travail des vignes** : Taille douce. Sols vivants non  
labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitifo-  
resterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles.  
Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre.  
Mécanisation légère.

**Vendanges** : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement** : 20hl/ha

**Vinification** : Pinot Noir (40%) et Pinot Gris (60%).  
Egrappage total, macération de 10 jours. Levures  
indigènes. Vinification naturelle, sans sulfites ni aucun  
intraitant.

**Elevage** : 8 mois sur lies fines en fût inox.

**Mise en bouteille** : Sans sulfites ni filtration.

S02 Total : 8 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 3.48 g/l / Tartrique : 5.3 g/l

Sucres résiduels : 0.98 g/l

Alcool : 13 % vol.

**Dégustation** : Servir entre 10° et 12°C.

**Garde** : Qui boira verra! S'apprécie parfaitement dès  
aujourd'hui dans sa jeunesse.