

CREPUSCULE PINOT GRIS : macération

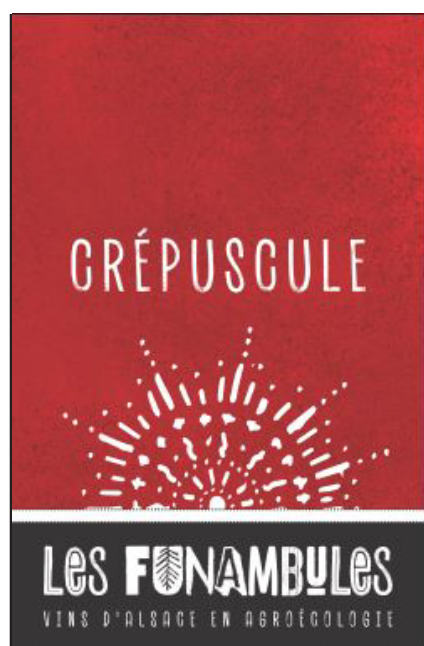
Millésime : 2023

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 9000



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



**Vin Sec. Rouge de soif,
très léger. Robe rubis,
bombe de fruit et de
gourmandise. Se boit
aussi bien frais que tem-
péré. Existe en Litre et
en 75cl.**

Parcelles : situées en partie à Kientzheim et à Ammerschwihr.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sols : Argiles, calcaires, marnes.

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

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Pinot Gris (100%). Egrappage total, macération de 8 jours. Levures indigènes. Vinification naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 24 mois sur lies fines en fût inox et foudres anciens

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 4 mg/L - SO2 Total : 13 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 3.80 g/l / Tartrique : 5.8 g/l

Sucres résiduels : 0.2 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.