

GEWURZTRAMINER

Millésime : 2021

AOC : Alsace

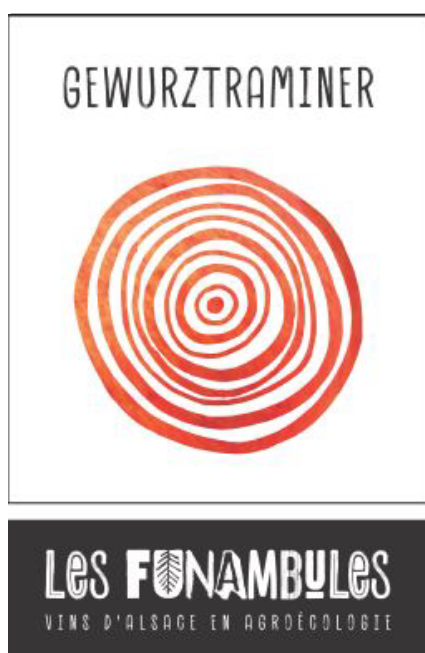
Nb de bouteilles : 2000



LES FUNAMBULES

VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



**Vin Sec. Nez délicat,
épicé, s'ouvre progres-
sivement. Touché de
bouche souple, ample.
Notes fruitées expres-
sives, très beaux amers
fondus en fin de
bouche.**

Parcelles : 2 parcelles situées à Kientzheim.

Age des vignes : Entre 37 et 58 ans.

Sol : Sols argilo-calcaires.

Exposition : Sud.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants 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 : 35hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%).

Pressurage en raisins entier de 12h (80%), macération de 6 jours (20%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes.

Elevage : 8 mois sur lies fines, en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

S02 Total : 9 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 3.37 g/l / Tartrique : 5.2 g/l

Sucres résiduels : 2.4 g/l

Alcool : 14 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°.

Garde : Qui boira verra!