

LA QUIPETTE

Breuvage paysan

Millésime : 2022

Produit de France
Nb de bouteilles : 800



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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



Sec.
**Nez net, sur la rose
rouge parfumée.**
**Bouche très désalté-
rante et gourmande.**
Bulle fine et délicate.

**La Quipette est un hommage au breuvage paysan
aujourd'hui oublié (et interdit!) mais très courant du
temps de nos ancêtres : la piquette.**

**Une boisson à base de raisin et d'eau, faible en alcool,
et très désaltérante. Notre Quipette est à base de
Gewurztraminer, d'Eau de Source et d'un tout petit peu
de jus de Pomme. Pétillante, elle titre à 6% d'alcool et
remplit sa mission première : désaltérer !**

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants non
labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitifo-
resterie : 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.

Vinification : Gewurztraminer (15%) macérés pendant
48h dans de l'Eau de source (80%). Resucré au jus de
Pomme (5%) avant la mise en bouteille. Levures indi-
gènes. Naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Mise en bouteille : En cours de fermentation. Sans
sulfites ni filtration. Non filtré, non dégorgé.
SO2 Libre : 9 mg/L - SO2 Total : 17 mg/l
Acidité totale en H2SO4 : 2.44 g/l / Tartrique : 3.7 g/l
Sucres résiduels : 0.2 g/l
Alcool : 6% vol.
Pression mesurée en Bar : 2.00

Dégustation : Servir bien frais (8°C-10°), immédiate-
ment après ouverture.