

# NUIT BLANCHE ASSEMBLAGE

Millésime : 2021

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 2400

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

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



**Vin Sec. Acidité désal-  
térante, matière souple  
et ample, buvabilité  
100%. Joli blanc de  
soif !**

**Parcelles :** Ammerschwihr.

**Age moyen des vignes : 40 ans.**

**Sol :** Assemblage de nos divers terroirs.

**Exposition :** Diverses expositions.

**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 :** 25 hl/ha

**Vinification :** Assemblage de l'intégralité de nos cépages. Dominance de Pinot Blanc et d'Auxerrois. Pressurage direct de 10h. Levures indigènes.

**Elevage :** 10 mois sur lies fines, en fût inox.

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

S02 Total : 5 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 5.45 g/l / Tartrique : 8.3 g/l

Sucres résiduels : 0.7 g/l

Alcool : 13.5 % vol.

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

**Garde :** Qui boira verra!