

RIESLING

Millésime : 2021

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

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4800



Parcelles : situées à Ammerschwihr.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Argiles, limons et granites.

Exposition : Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, ore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : 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 : 27 hl/ha

Vinification : Riesling (100%).

Pressurage en raisins entier de 12h (90%), macération de 3 jours (10%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sul tes ni aucun intrant.

Elevage : 20 mois sur lies nes, en foudre ancien et fût inox.

Mise en bouteille : Sans sul tes ni ltration.

Analyses à venir.

Mise en bouteille le 23.06.23

Alcool : 14% vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.