RIESLING

Millésime : 2021

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4800

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

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, flore 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 sulfites ni aucun intrant.

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

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
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.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com