

# SAND ASSEMBLAGE DE PINOTS

Millésime : 2020

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 2200



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

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



**Vin sec.**

**Nez : Abricot sec, pêche  
blanche, caramel.**

**Bouche : Rondeur d'abord,  
notes beurées. Acidité vive  
et précise ensuite, sali-  
vante, saillante. Notes de  
prunes nouvelles. Belle  
vibration.**

**Le Sand ouvre la vallée des Trois Epis, dans les hau-  
teurs du village. Entre rivière, forêt et murs en pierre  
sèche, c'est un lieu vivant et chargé d'histoires.**

**Parcelles :** Trois parcelles proches les unes des autres,  
situées sur ce beau terroir : une de Pinot Gris, une de  
Pinot Blanc, une de Pinot Noir.

**Age des vignes :** Plantées entre 1968 et 1995.

**Sol :** Granitiques, sableux, légers.

**Exposition :** Sud.

**Travail des vignes :** Taille douce. Sols vivants, rangs  
non labourés, flore naturelle et semis non fauchés.  
Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les par-  
celles. Vignes tressées, non rognées. Traitements :  
décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation  
légère.

**Vendanges :** Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement :** 35hl/ha

**Vinification :** Pinot Blanc, Pinot Noir et Pinot Gris  
vendangés ensemble. 90% de la cuvée en presse  
directe de 10h et 10% en macération pendant 4 jours  
puis assemblés. Levures indigènes. Ajout de 1g/HL de  
SO2 sur jus, à la vendange.

**Elevage :** 24 mois sur lies fines en foudre ancien.

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

SO2 Libre : 0 mg/L - SO2 Total : 3 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.23g/l / Tartrique : 6.5 g/l

Sucres résiduels : 3 g/l

Alcool : 14% vol.

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

**Garde :** Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès  
aujourd'hui. Un carafage lui sera bénéfique.