

SAND

ASSEMBLAGE DE PINOTS

Millésime : 2020

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

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2200



SAND

Le Sand ouvre la vallée des Trois Epis, dans les hauteurs 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, 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 : 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 en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfuration.

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.

Vin sec.

Nez : Abricot sec, pêche blanche, caramel.

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