SCHNEKENTOR
ASSEMBLAGE

Millésime : 2020

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 1300

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

Le Schnekentor est un très beau lieu dit situé à Kientzheim, dans les contrebas du Grand Cru Furstentum.
Parcelles : Trois parcelles proches les unes des autres: une de Pinot Gris, une de Gewurztraminer, une de Pinot Noir.

Age des vignes : Plantées entre 1964 et 2005.
Sol : Marno-calcaires.
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 parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.
Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 35hl/ha

Vinification : Gewurztraminer, Pinot Gris et Pinot Noir, à parts égales, vendangés ensemble. Presse directe de 10h. Levures indigènes. Ajout de 1g/HL de SO2 sur jus, à la vendange.
Elevage : 24 mois sur lies fines en jarre (céramique de grès).

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 0 mg/L - SO2 Total : 4 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.99 g/l / Tartrique : 7.6 g/l
Sucres résiduels : 3.2 g/l
Alcool : 14% vol.
Dégustation : Servir entre 10° et 12°C. Un léger carafage lui sera bénéfique.
Garde : Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès aujourd'hui.

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