SCHNEKENTOR ASSEMBLAGE

Millésime: 2020

AOC : Alsace

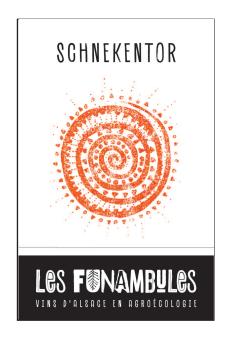
Nb de bouteilles : 1300





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 q/l / Tartrique : 7.6 q/l

Sucres résiduels : 3.2 g/l

Alcool: 14% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C. Un léger cara-

fage lui sera bénéfique.

Garde: Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès

aujourd'hui.