

SCHNEKENTOR ASSEMBLAGE

Millésime : 2020

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 1300



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



**Le Schne Kentor 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 par-
celles. 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

Acidité 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 cara-
fage lui sera bénéfique.

Garde : Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès
aujourd'hui.