

SOIF ! PET NAT POMME ET RAISIN

Millésime : 2022

Produit de France
Nb de bouteilles : 6000



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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



**Vin Sec. Jolie bulle
rafraîchissante. Nez
sur la pomme et le
cidre extra brut.
Bouche gourmande,
avec une acidité nette
et précise, vivifiante.
Un vin de soif à parta-
ger.**

Ce millésime est un peu sauvage
à l'ouverture : nous vous conseil-
lons de le servir immédiatement
après ouverture et très frais pour
ne pas en perdre une goutte.
Cuvée non filtrée : la présence
d'un dépôt est naturelle.

**Soif! est l'illustration de notre projet en Agroforeste-
rie : depuis 2018, nous plantons chaque année plus de
100 arbres dans nos vignes, dont beaucoup de frui-
tiers (pommes et poires).**

**En attendant de pouvoir récolter nos propres fruits,
nous avons fait appel à un producteur de pommes bio
de la région afin de créer ce Pet Nat de Pommes et
Raisins.**

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants non
labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitifo-
resterie : 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.

Vinification : Auxerrois (47.5%), Pommes (47.5%),
récoltés et pressés séparément puis assemblés en fin
de fermentation. Levures indigènes.

Naturelle, sans sulfites ni aucun intrant. Ajout de 5%
d'eau de source au moment de la mise en bouteille.

Mise en bouteille : En cours de fermentation, 3
semaines après la récolte. Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 9 mg/L - SO2 Total : 22 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 5.17 g/l / Tartrique : 7.9 g/l

Sucres résiduels : 2.00 g/l

Alcool : 10% vol.

Dégustation : Servir bien frais (6-8°C), immédiatement
après ouverture.