

# SOIF ! PET NAT POMME ET RAISIN

Millésime : 2022

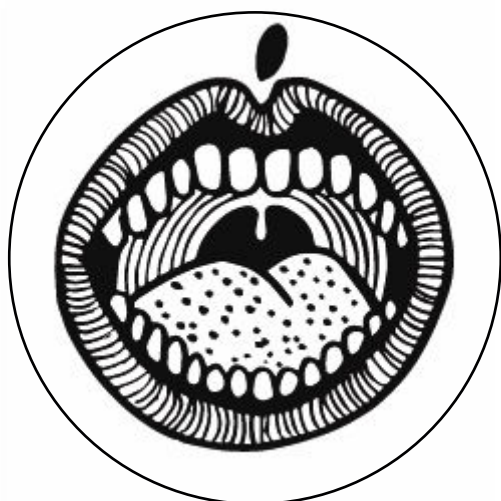
Produit de France  
Nb de bouteilles : 6000



## LES FUNAMBULES

VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**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 conseillons 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 Agroforesterie : depuis 2018, nous plantons chaque année plus de 100 arbres dans nos vignes, dont beaucoup de fruitiers (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. Vitiforestierie : 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 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°), immédiatement après ouverture.