ZENITH
MACERATION

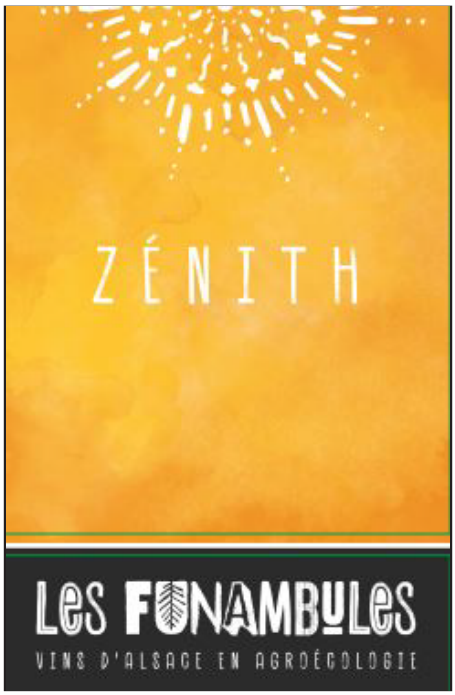
Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4600

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vin Sec, robe ambrée. Nez mandarine et pamplemousse. Bouche puissante et tendue. Dominance du Gewurz, solaire, épicé. Fraîcheur et peps du Riesling.

Parcelles : Parcelles situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Sols granitiques d'Ammerschwihr et marno-calcaires de Kientzheim.
Exposition : Sud et Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Traitements : décoctions de plantes, soufre/-cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (70%) et Riesling (30%) vendangés, égrappés et macérés ensemble pendant 12 jours. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 9 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Analyse à venir.
Mise en bouteille le 23.06.2023
Alcool : 14% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Se déguste dès aujourd'hui.

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