

ZENITH MACERATION

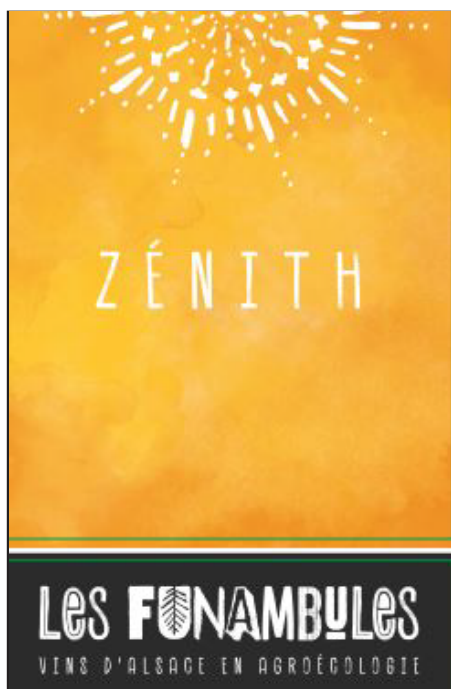
Millésime : 2023

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 5500



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



**Vin Sec, robe ambrée.
Nez mandarine et pamplemousse. Bouche
puissante et tendue.
Dominance du Gewurz,
solaire, épicé. Fraî-
cheur 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 : 35 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (70%) et Riesling (30%). Gewurz macération de 10 jours, égrappage total et Riesling en presse directe, ajoutée sur la macération de Gewurz. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 8 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Mise en bouteille le 23.06.2023
Alcool : 13.5% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Se déguste dès aujourd'hui.