

ZENITH MACERATION

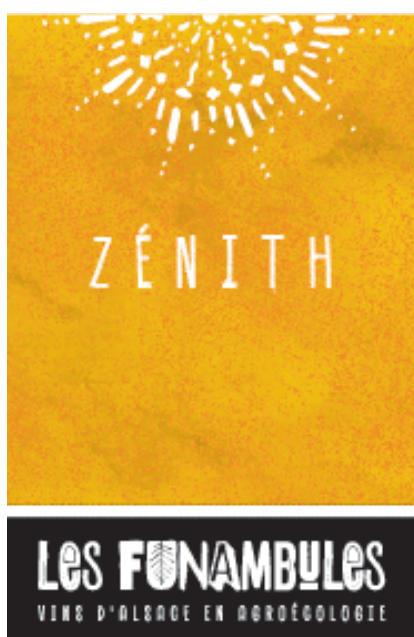
Millésime : 2021

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 1500



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 : 3 parcelles de Gewurz (et une petite de Riesling) situées dans les bas de côteaux d'Ammerschwihr.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Sols à dominance granitique.

Exposition : Est.

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

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 25 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (70%) et Riesling (30%) vendangés, égrappés et macérés ensemble pendant 20 jours. Levures indigènes. Vinification naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 8 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO₂ Total : 7 mg/l

Acidité totale en H₂SO₄ : 3.40 g/l / Tartrique : 5.2 g/l

Sucres résiduels : 0.98 g/l

Alcool : 14% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Se déguste dès aujourd'hui.