



## JEAN KREYDENWEISS

<b>MILLESIME :</b>	2022
<b>NOM DU VIN :</b>	Les Grimaudes
<b>APPELLATION :</b>	IGP Coteaux du Pont du Gard
<b>COULEUR :</b>	Rouge
<b>CEPAGE :</b>	65% Grenache – 20% Syrah – 15% Mourvèdre
<b>TYPE DE SOL :</b>	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
<b>AGE DES VIGNES :</b>	Entre 20 & 50ans
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	5000 pieds/ha
<b>VIGNOBLE :</b>	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
<b>CERTIFICATION :</b>	Agriculture biodynamique par Biodyvin depuis 1999
<b>SUPERFICIE :</b>	10 hectares
<b>PRODUCTION :</b>	10 000 bouteilles
<b>VINIFICATION :</b>	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage 18 mois en béton
<b>ANALYSE :</b>	13 % d'alcool, 3.5 g/l d'acidité totale
<b>TYPE DE VIN :</b>	Vin fruité, rond, charnu
<b>DEGUSTATION :</b>	Un millésime de tension qui apporte des arômes de fruits rouges, mûres, cerises noires. En bouche des tanins charnus et une finale gourmande et acidulée.
<b>ACCORDS :</b>	Viandes grillées, charcuteries, fromages, plats en sauce
<b>CONSERVATION :</b>	Température constante, idéal 14°C
<b>DEGUSTATION :</b>	12-16 °C
<b>GARDE :</b>	A boire. Potentiel d'évolution de 5 ans

