



## JEAN KREYDENWEISS

<b>MILLESIME :</b>	2022
<b>NOM DU VIN :</b>	L'Envol
<b>APPELLATION :</b>	IGP Coteaux du Pont du Gard
<b>COULEUR :</b>	Rouge
<b>CEPAGE :</b>	20% Grenache / 80% 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>	3 hectares
<b>PRODUCTION :</b>	6000 bouteilles
<b>VINIFICATION :</b>	Vendange manuelle avec tri, macération d'une journée, fermentation avec levures indigènes, élevage 8 mois en inox
<b>ANALYSE :</b>	12.5 % d'alcool, 3.3 g/l d'acidité totale
<b>TYPE DE VIN :</b>	Vin intense et aérien
<b>NOTES DE DEGUSTATION :</b>	Un vin au nez subtil de cerise noir et poivre blanc, une bouche aérienne, délicate soutenu d'un tanin souple et d'une belle longueur fouguese de jeunesse.
<b>ACCORDS :</b>	Veau braisé, rougets, carpaccio de bœuf, plats épicés
<b>CONSERVATION :</b>	Température constante, idéal 14°C
<b>DEGUSTATION :</b>	12-14 °C
<b>GARDE :</b>	A boire. Potentiel 5 ans



JEAN KREYDENWEISS