



JEAN KREYDENWEISS

MILLESIME :	2022
NOM DU VIN :	L'Envol
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	20% Grenache / 80% Mourvèdre
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	Entre 20 & 50ans
DENSITE DE PLANTATION :	5000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biodynamique par Biodyvin depuis 1999
SUPERFICIE :	3 hectares
PRODUCTION :	6000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération d'une journée, fermentation avec levures indigènes, élevage 8 mois en inox
ANALYSE :	12.5 % d'alcool, 3.3 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin intense et aérien
NOTES DE DEGUSTATION :	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.
ACCORDS :	Veau braisé, rougets, carpaccio de bœuf, plats épicés
CONSERVATION :	Température constante, idéal 14°C
DEGUSTATION :	12-14 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans



JEAN KREYDENWEISS