



JEAN KREYDENWEISS

NOM DU VIN :	L'Envol Rosé
APPELLATION :	Vin de France
COULEUR :	Rosé
CEPAGE :	100% Grenache
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	Entre 15 & 30ans
DENSITE DE PLANTATION :	4500 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
PRODUCTION :	2600 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, pressurage direct, fermentation avec levures indigènes, élevage 8 mois en inox
ANALYSE :	13 % d'alcool, 3,45 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin aromatique, suave et appétant
NOTES DE DEGUSTATION	Sa robe éclatante saumonée offre un nez rond généreux floral et épicé une bouche suave et enveloppante qui finit tout en minéralité.
ACCORDS :	Apéritifs, céviche, vittello tonato, poulpe braisé, desserts aux fruits
CONSERVATION :	Température constante, idéal 13°C
DEGUSTATION :	9 -13 °C
GARDE :	A boire. Potentiel de garde 3 ans



JEAN KREYDENWEISS