



JEAN KREYDENWEISS

MILLESIME :	2021 (millésime de gel – édition limité)
NOM DU VIN :	Mana
APPELLATION :	Vin de France
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	65% Grenache – 35% Mourvèdre
TYPE DE SOL :	Sol ferrugineux avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	40 ans
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 :	350 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération une semaine, fermentation avec levures indigènes, élevage 1 an en amphore de grès et 2 ans en bouteille.
ANALYSE :	12,5 % d'alcool, 3.5 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Délicat, persistant, profond
DEGUSTATION :	Un nez ouvert sur des notes poivrées, de cerises noires confites et minéral porté par des tanins caressants soutenu d'une fraîche acidité en milieu de bouche et d'une finale profonde.
ACCORDS :	Veau braisé, pintade, pigeons aux cerises
CONSERVATION :	Température constante, idéal 13°C
DEGUSTATION :	12-14 °C
GARDE :	A boire. Potentiel d'évolution de 10 ans au moins.

