



MARC KREYDENWEISS

<b>MILLESIME :</b>	2022
<b>NOM DU VIN :</b>	Or Ange
<b>APPELLATION :</b>	Vin de France
<b>COULEUR :</b>	Orange
<b>CEPAGE :</b>	Vermentino – Grenache blanc – Viognier – Muscat – Riesling – Gewurztraminer – Pinot Gris
<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>	20 ans
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	4500 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>	1 hectare
<b>PRODUCTION :</b>	3000 bouteilles
<b>VINIFICATION :</b>	Les 7 cépages sont vendangés manuellement et macérés ensemble, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en barriques et demi muids pendant 18 mois.
<b>ANALYSE :</b>	12,5 % d'alcool, 3,40 g/l d'acidité totale
<b>TYPE DE VIN :</b>	Vin de macération à profil de blanc
<b>NOTES DE DEGUSTATION :</b>	Un nez complexe sanguine, kumquat et exotique ce vin surprendra par son caractère digeste et équilibré avec une longueur sur des amers persistants.
<b>ACCORDS :</b>	Poisson à chair blanche, plats végétariens et épicés, foie gras, fromage à pâte pressée
<b>CONSERVATION :</b>	température constante, idéal 12°
<b>DEGUSTATION :</b>	10-12 °C
<b>GARDE :</b>	A boire. Potentiel 20 ans

