



MARC KREYDENWEISS

MILLESIME :	2021 (année de gel)
NOM DU VIN :	Perrières Réserve
APPELLATION :	IGP Coteaux du Pont du Gard
COULEUR :	Rouge
CEPAGE :	80% Syrah / 20% Carignan
TYPE DE SOL :	Galets roulés avec en sous-sol un mélange de schistes, silex, grès, quartz et calcaire
AGE DES VIGNES :	30 à 70 ans
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 :	6 hectares
PRODUCTION :	9000 bouteilles
VINIFICATION :	Vendange manuelle avec tri, macération courte, fermentation avec levures indigènes, élevage en foudre pendant 1 an
ANALYSE :	13,5 % d'alcool, 3,15 g/l d'acidité totale
TYPE DE VIN :	Vin charnu, complexe
NOTES DE DEGUSTATION :	Un nez profond aux notes de violettes et de prunes juteuses, une attaque franche avec des tanins veloutés d'une grande longueur
ACCORDS :	Magret de canard, épaule d'agneau confite
CONSERVATION :	Température constante, idéal 12°C
DEGUSTATION :	12-14 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 15 ans

