

charlotte et antoine
KREYDENWEISS



Nom du vin :	Lune à Boire – Blanc – L.BL24
Appellation :	Alsace
Type de vin :	Vin blanc sec fruité
Cépage :	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer
Type de sol :	Assemblage de terroirs alsaciens, granite, grès rose des Vosges et calcaire, des endroits chauds et frais
Vignoble :	Issue de nos achats de raisins provenant de vigneron partenaires ayant la même philosophie que la nôtre.
Certification :	Agriculture biologique par Ecocert
Production :	21 000 bouteilles
Vinification :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant au moins 1 an avant la mise en bouteille.
Analyse :	12,5 % d'alcool, 3,1 g/l de sucre résiduel, 6,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique
Notes de dégustation :	Nez fruité, bouche dynamique, juteuse et ronde. Un vin accessible et sans prétention, à ouvrir entre copains.
Accords :	Apéritif, poisson, charcuterie, fromage
Conservation :	En cave entre 5 et 20°C
Dégustation :	10-12 °C
Garde :	A boire. Potentiel 5 ans