

NUIT BLANCHE ASSEMBLAGE

Millésime : 2022-23

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 7000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Acidité désal-
térante, matière souple
et ample, buvabilité
100%. Joli blanc de
soif !**

Parcelles : Ammerschwihr.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Sol : Assemblage de nos divers terroirs.

Exposition : Diverses expositions.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Assemblage de l'intégralité de nos cépages. Dominance de Pinot Blanc et d'Auxerrois. Assemblage des millésimes 2022 et 2023. Pressurage direct de 10h. Levures indigènes. Ajout d'1g/hl de SO₂ sur le millésime 2022 en fin de fermentation.

Elevage : 10 mois sur lies fines, en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO₂ Total : 10 mg/l / SO₂ Libre : 3mg/l
Acidité totale en H₂SO₄ : 3.89 g/l / Tartrique : 6.00 g/l
Sucres résiduels : 1.7 g/l / pH : 3.73
Alcool : 12.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°.

Garde : Qui boira verra!