

PINOT GRIS

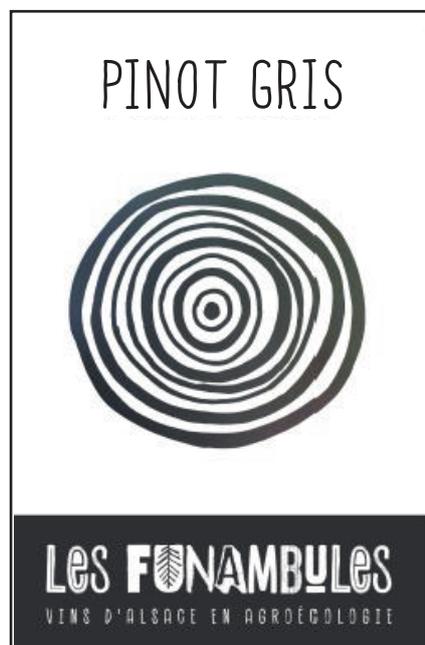
Millésime : 2020/21 assemblés

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 3400



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



**Vin Sec. Présente les
marqueurs du cépage :
nez subtil sur des notes
grillées et de sous bois.
Belle acidité en bouche,
matière ample et
souple. Buvabilité
100%.**

Parcelles : situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Sols argilo-calcaires et granitiques.

Exposition : Nord et Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforestierie : 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 : 20 hl/ha

Vinification : Pinot Gris 100%. Assemblage de années 20 et 21. 85% de la cuvée en presse directe de 12h et 15% en macération de 6 jours, puis assemblés. Levures indigènes. Ajout d'1g de SO2 sur jus, à la vendange.

Elevage : Elevage moyen de 18 mois sur lies fines, en cuve inox et foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

Analyses à venir.

Mise en bouteille le 23.06.23

Alcool : 14.5%

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.