

charlotte et antoine
KREYDENWEISS



Nom du vin :	Lune à Boire – Orange – L.O1920
Appellation :	Alsace
Type de vin :	Vin Orange
Cépage :	Gewurztraminer, Sylvaner
Type de sol :	Assemblage de terroirs alsaciens
Vignoble :	Issue de nos achats de raisins provenant de vigneronns partenaires ayant la même philosophie que la nôtre.
Certification :	Agriculture biologique par Ecocert
Production :	6 600 bouteilles
Vinification :	Assemblage de macération en grappes entières pendant une semaine (Gewurztraminer) et de pressurage direct (Sylvaner), fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en demi-muids de chêne et foudre avant mise en bouteille. Vin non-filtré et sans sulfites ajoutés.
Analyse :	14 % d'alcool, 0,6 g/l de sucre résiduel, 6,0 g/l d'acidité totale en acide tartrique
Notes de dégustation :	Un vin puissant aux notes épicées, équilibré par sa fraîcheur et sa minéralité. Un vin de plaisir à ouvrir entre copains.
Accords :	Fromage, cuisine épicée
Conservation :	En cave entre 10 et 15°C
Dégustation :	10-12 °C
Garde :	A boire. Potentiel 5 ans