

Millésime : 2022
Vintage : 2022

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 38 ans.

Age : 38 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 55 hls/ha.

Yield: 55 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Pinot Blanc.

Grape Variety : Pinot Blanc

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 28 mars 2023.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled March 28, 2023

Sucres résiduels : 0,60 g/l.

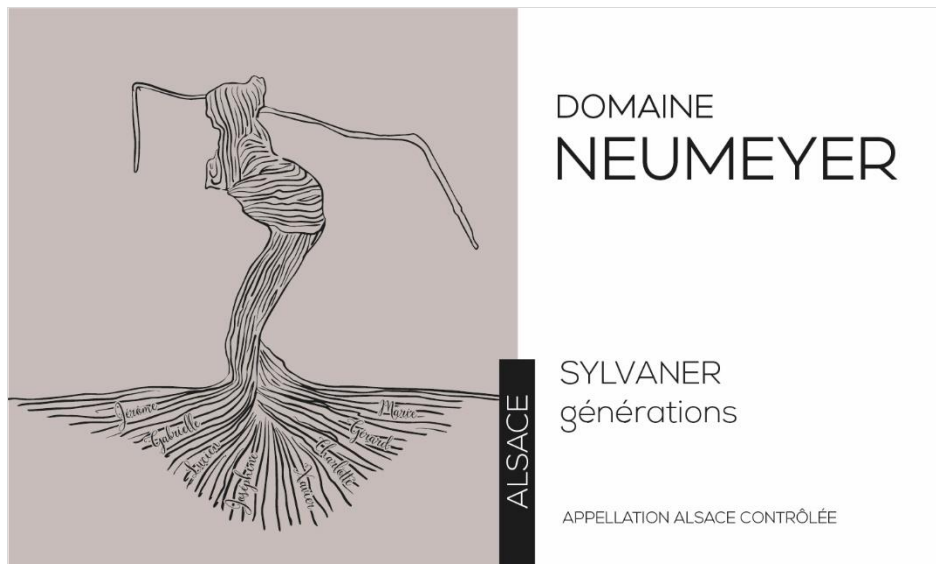
Residual Sugar : 0,60 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,64 g/l.

Total Acidity : 5,64 g/l



Millésime : 2021
Vintage : 2021

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 46 ans

Age : 46 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 36 hls/ha.

Yield: 36 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Sylvaner.

Grape Variety : Sylvaner

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 27 juillet 2022.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 27, 2022

Sucres résiduels : 2,4 g/l.

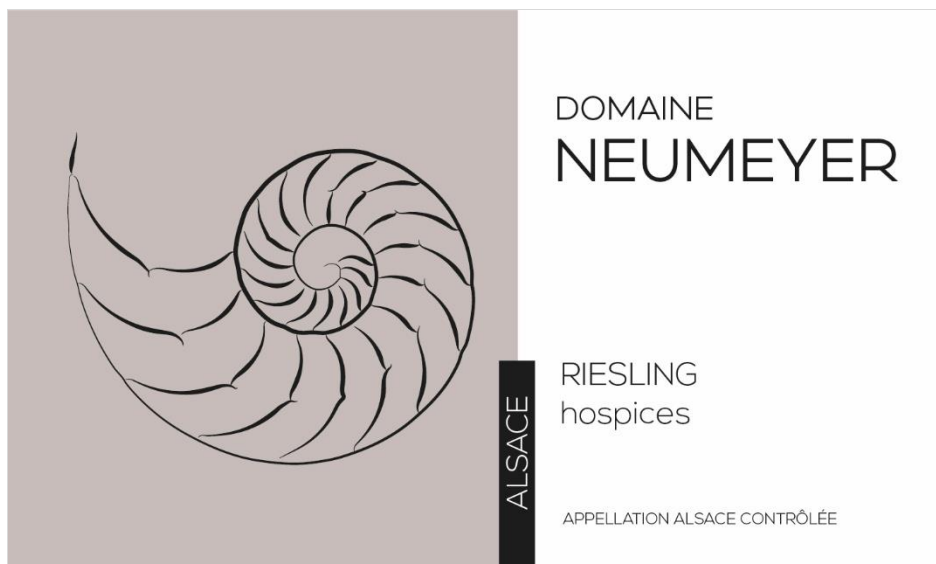
Residual Sugar : 2,4 g/l

Degré d'alcool : 14,50 % vol.

Alcohol : 14,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,54 g/l.

Total Acidity : 6,54 g/l



Millésime : 2022
Vintage : 2022

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 230 mètres environ.

Altitude : 230 meters

Age : 35 ans environ.

Age : 35 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 56 hls/ha.

Yield: 56 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Riesling.

Grape Variety : Riesling

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 28 août 2023.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled August 28, 2023

Sucres résiduels : 0,30 g/l.

Residual Sugar : 0,30 g/l

Degré d'alcool : 13,00 % vol.

Alcohol : 13,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 7,17 g/l.

Total Acidity : 7,17 g/l



Millésime : 2020
Vintage : 2020

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 260 mètres environ.

Altitude : 260 meters

Age : 28 ans environ.

Age : 28 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 52 hls/ha.

Yield: 52 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Muscat.

Grape Variety : Muscat

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 14 février 2022.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled February 14, 2022

Sucres résiduels : 0,40 g/l.

Residual Sugar : 0,40 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,93 g/l.

Total Acidity : 5,93 g/l