



**Millésime :** 2023  
*Vintage :* 2023

## CARACTÉRIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure :* south-east

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude :* 250 meters

**Age :** 39 ans.

*Age :* 39 years

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil :* marly limestone

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method :* organic farming

**Rendement :** 58 hls/ha.

*Yield:* 58 hls/ha

## CARACTÉRIQUES 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 totales puis mise en bouteilles le 16 juillet 2024

*Winemaking Method :* natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 16th, 2024

**Sucres résiduels :** 1,20 g/l.

*Residual Sugar :* 1,20 g/l

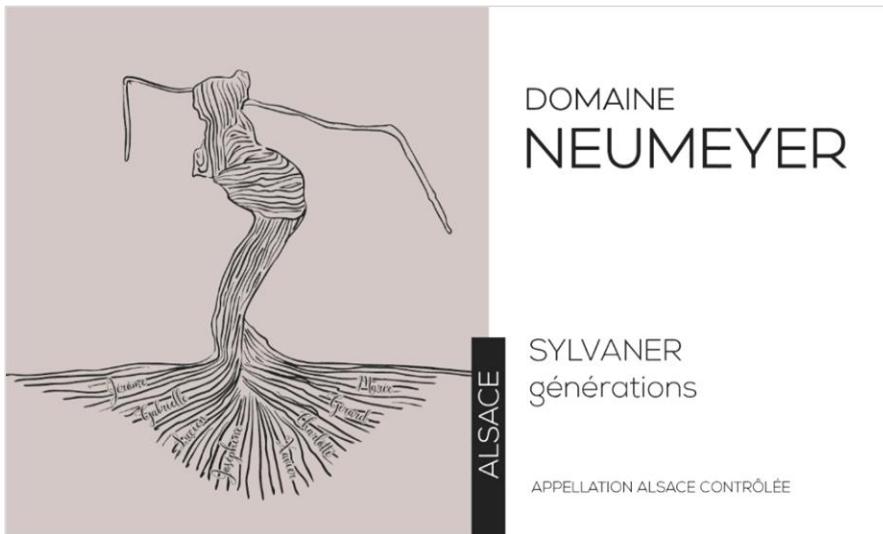
**Degré d'alcool :** 13,50 % vol.

*Alcohol :* 13,50 % vol

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,04 g/l.

*Total Acidity :* 5,04 g/l





**Millésime : 2022**  
*Vintage : 2022*

## CARACTÉRIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 47 ans

*Age : 47 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 38 hls/ha.

*Yield: 38 hls/ha*

## CARACTÉRIQUES 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 28 août 2023.

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

**Sucres résiduels :** 0,5 g/l.

*Residual Sugar : 0,5 g/l*

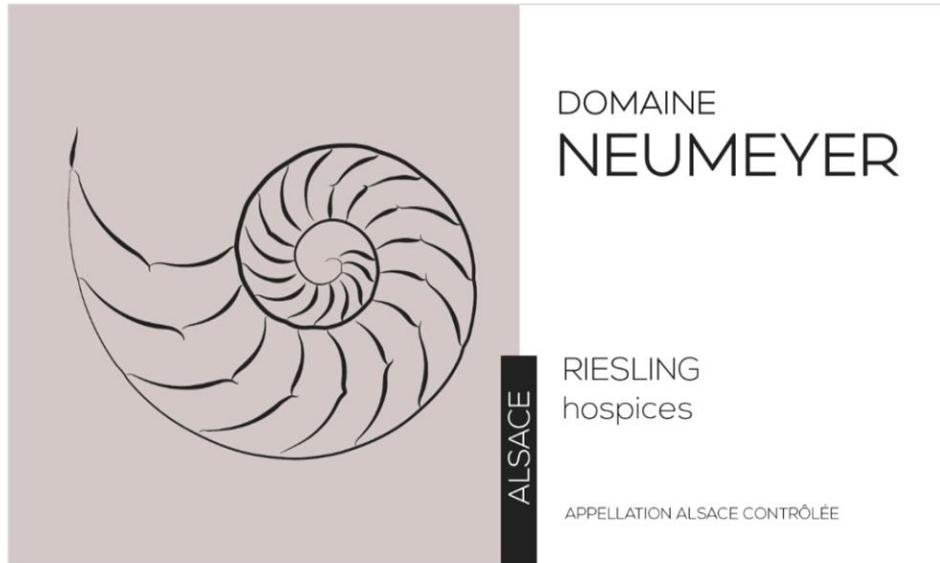
**Degré d'alcool :** 14,00 % vol.

*Alcohol : 14,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,25 g/l.

*Total Acidity : 5,25 g/l*





**Millésime : 2023**  
*Vintage : 2023*

## CARACTÉRISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 36 ans environ.

*Age : 36 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 59 hls/ha.

*Yield: 59 hls/ha*

## CARACTÉRISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Riesling.

*Grape Variety : Riesling*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 16 juillet 2024.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 16, 2024*

**Sucres résiduels :** 0,20 g/l.

*Residual Sugar : 0,20 g/l*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6,14 g/l.

*Total Acidity : 6,14 g/l*

**Degré d'alcool :** 13,00 % vol.

*Alcohol : 13,00 % vol*





**Millésime :** 2023  
*Vintage :* 2023

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure :* south-east

**Altitude :** 260 mètres environ.

*Altitude :* 260 meters

**Age :** 31 ans environ.

*Age :* 31 years

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil :* marly limestone

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method :* organic farming

**Rendement :** 53 hls/ha.

*Yield:* 53 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 20 mars 2024.

*Winemaking Method :* natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled March 20, 2024

**Sucres résiduels :** < 1,00 g/l.

*Residual Sugar :* < 1,00 g/l

**Degré d'alcool :** 13,50 % vol.

*Alcohol :* 13,50 % vol

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,59 g/l.

*Total Acidity :* 4,59 g/l

