



Millésime : 2016
Vintage : 2016

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 240 mètres environ.

Altitude : 240 meters

Age : 30 ans environ.

Age : 30 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 30 hls/ha.

Yield: 30 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 24 juillet 2017.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 24, 2017

Sucres résiduels : 39,20 g/l.

Residual Sugar : 39,20 g/l

Degré d'alcool : 12,50 % vol.

Alcohol : 12,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,88 g/l.

Total Acidity : 4,88 g/l





Millésime : 2017
Vintage : 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 31 ans environ.

Age : 31 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 15 hls/ha.

Yield: 15 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Gewurztraminer.

Grape Variety : Gewurztraminer

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 16 mars 2018.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled March 16, 2018

Sucres résiduels : 101,30 g/l.

Residual Sugar : 101,30 g/l

Degré d'alcool : 12,50 % vol.

Alcohol : 12,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,61 g/l.

Total Acidity : 5,61 g/l

