

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** est, sud-est

*Exposure : east, south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Altitude :** 200 mètres environ.

*Altitude : 200 meters*

**Age :** 32 ans environ.

*Age : 32 years*

**Terroir :** lieu-dit Schaefferstein.

*Terroir : lieu-dit Schaefferstein*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

## CARACTERISTIQUES DU VIN :

### WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Chardonnay.

*Grape Variety : Chardonnay*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis prise de mousse de 1 ans.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and foam creation 1 year.*

**Sucres résiduels :** 6,40 g/l.

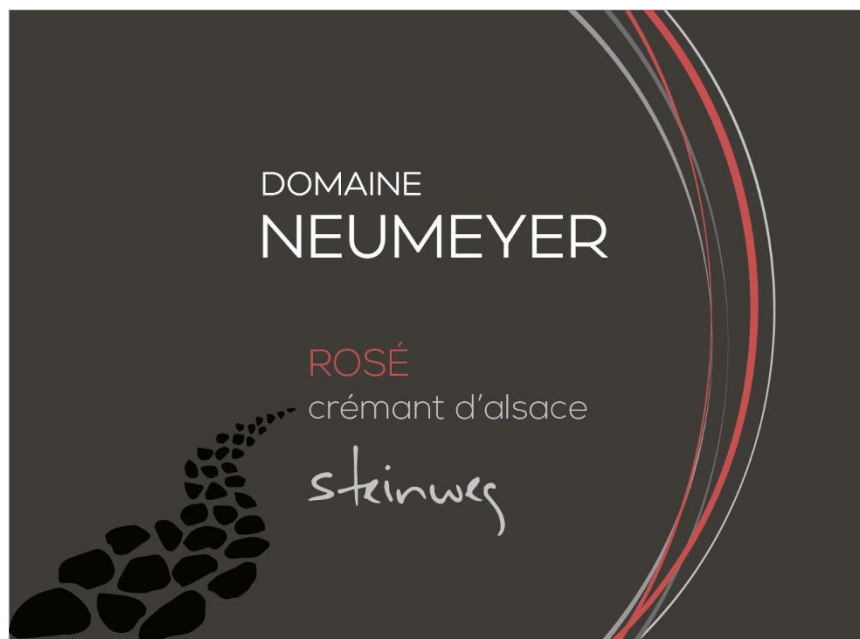
*Residual Sugar : 6,40 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,00 % vol.

*Alcohol : 12,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,70 g/l.

*Total Acidity : 5,70 g/l*



## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Altitude :** 200 mètres environ.

*Altitude : 200 meters*

**Age :** 31 ans environ.

*Age : 31 years*

**Terroir :** lieu-dit Steinweg.

*Terroir : lieu-dit Steinweg*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

## CARACTERISTIQUES DU VIN :

### WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Pinot Noir

*Grape Variety : Pinot Noir*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis prise de mousse de 1 ans.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and foam creation 1 year*

**Sucres résiduels :** 6,30 g/l.

*Residual Sugar : 6,30 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,00 % vol.

*Alcohol : 12,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,24 g/l.

*Total Acidity : 5,24 g/l*