

Millésime : 2016
Vintage : 2016

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : est.

Exposure : east

Altitude : 190 mètres environ.

Altitude : 190 meters

Age : 26 ans environ.

Age : 26 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 49 hls/ha.

Yield: 49 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Auxerrois.

Grape Variety : Auxerrois

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 20 juillet 2017.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 20, 2017

Sucres résiduels : 12,00 g/l.

Residual Sugar : 12,00 g/l

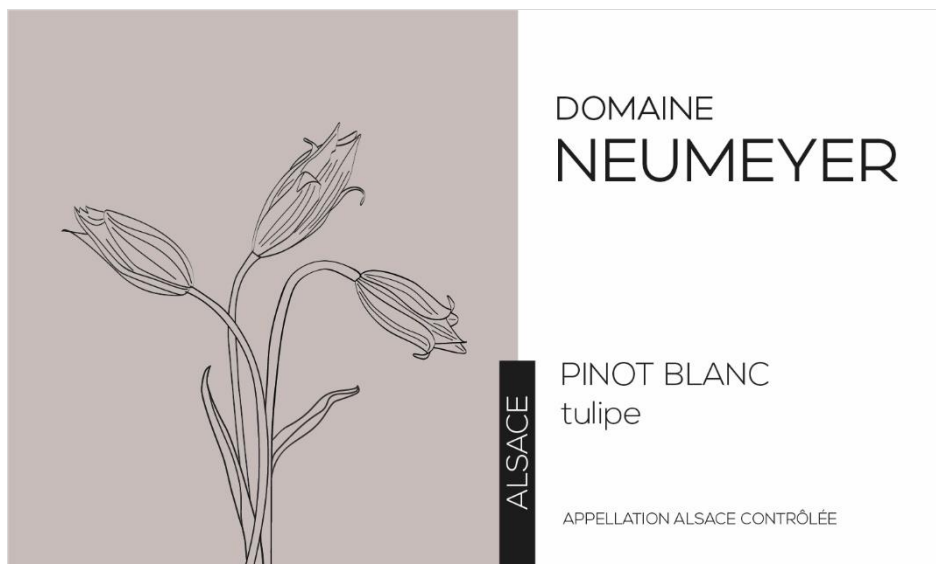
Degré d'alcool : 13,00 % vol.

Alcohol : 13,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,57 g/l.

Total Acidity : 5,57 g/l





Millésime : 2018
Vintage : 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 34 ans.

Age : 34 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 : 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 21 avril 2020.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled April 21, 2020

Sucres résiduels : 2,70 g/l.

Residual Sugar : 2,70 g/l

Degré d'alcool : 13,50 % vol.

Alcohol : 13,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,40 g/l.

Total Acidity : 5,40 g/l



Millésime : 2019
Vintage : 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 35 ans.

Age : 35 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 21 juillet 2021.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 21, 2021

Sucres résiduels : 4,60 g/l.

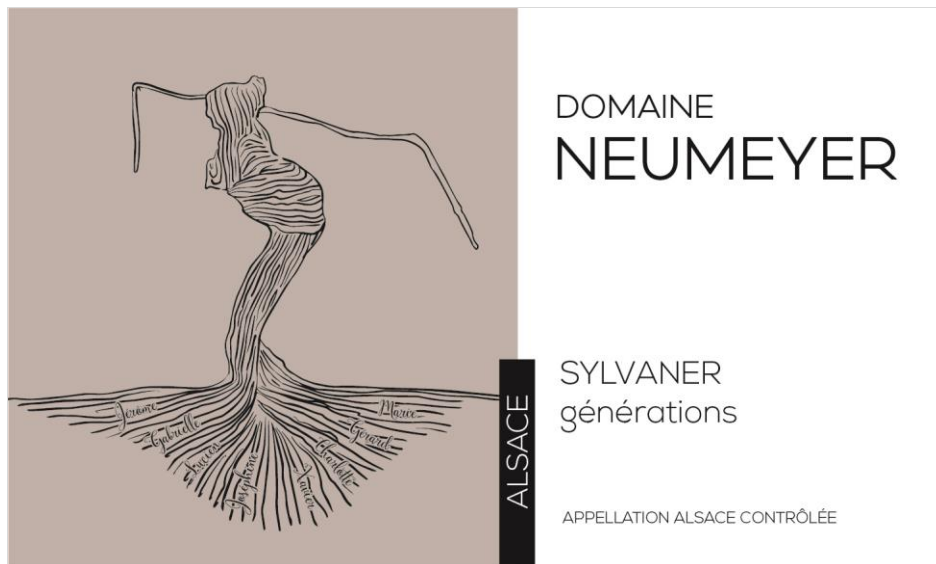
Residual Sugar : 4,60 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 7,08 g/l.

Total Acidity : 7,08 g/l



Millésime : 2019
Vintage : 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.
Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.
Altitude : 250 meters

Age : 44 ans
Age : 44 years

Géologie : sol marno-calcaire.
Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : organic farming

Rendement : 32 hls/ha.
Yield: 32 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Sylvaner.
Grape Variety : Sylvaner

Vendange : manuelle.
Harvest : Hand-picked

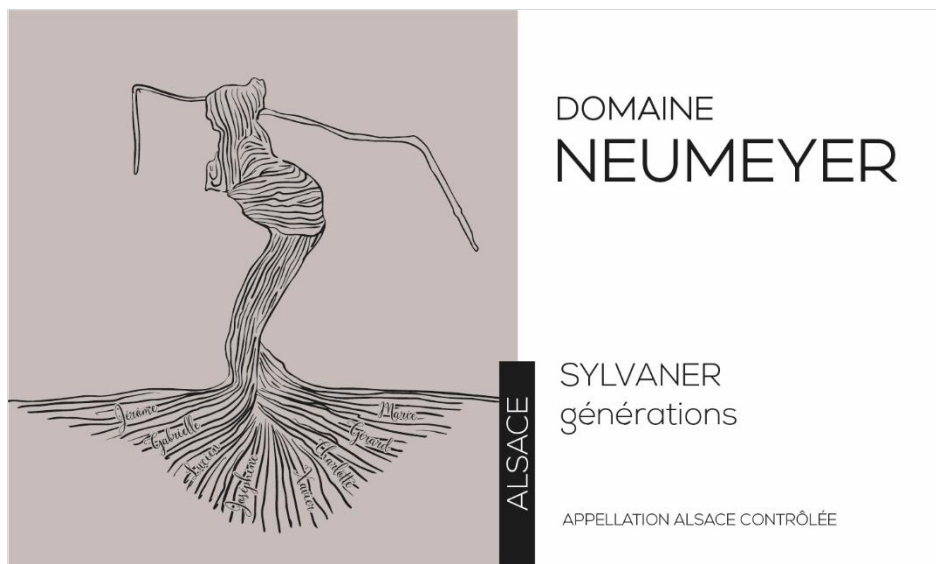
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 16 juillet 2020.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 16, 2020

Sucres résiduels : 3,8 g/l.
Residual Sugar : 3,8 g/l

Degré d'alcool : 13,50 % vol.
Alcohol : 13,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,79 g/l.
Total Acidity : 5,79 g/l



Millésime : 2020
Vintage : 2020

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 45 ans

Age : 45 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 35 hls/ha.

Yield: 35 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Sylvaner.

Grape Variety : Sylvaner

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 21 juillet 2021.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 21, 2021

Sucres résiduels : 5,3 g/l.

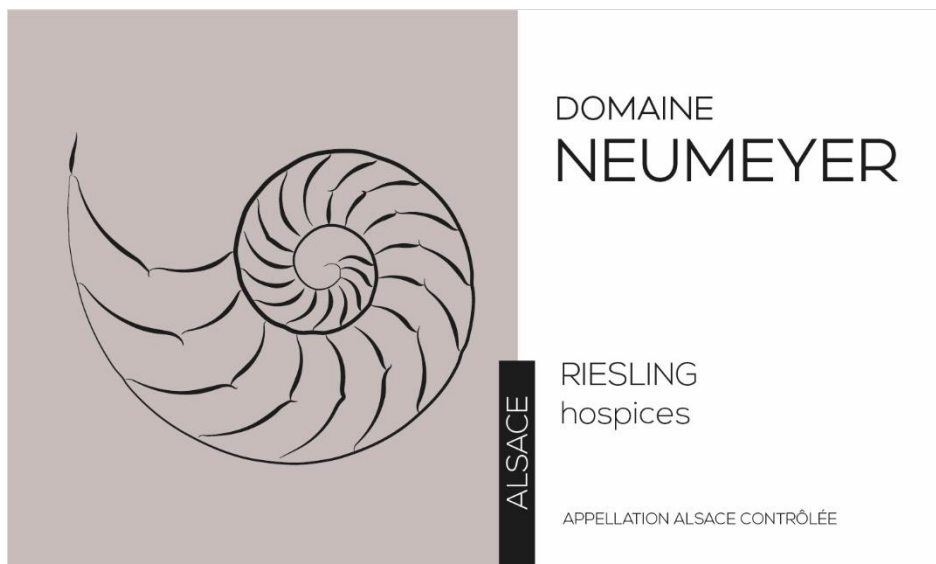
Residual Sugar : 5,3 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 7,25 g/l.

Total Acidity : 7,25 g/l



Millésime : 2020
Vintage : 2020

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 230 mètres environ.

Altitude : 230 meters

Age : 33 ans environ.

Age : 33 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 54 hls/ha.

Yield: 54 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 fines puis mise en bouteilles le 20 mai 2021.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled May 20, 2020

Sucres résiduels : 2,80 g/l.

Residual Sugar : 2,80 g/l

Degré d'alcool : 13,50 % vol.

Alcohol : 13,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,35 g/l.

Total Acidity : 6,35 g/l



Millésime : 2018
Vintage : 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 260 mètres environ.

Altitude : 260 meters

Age : 26 ans environ.

Age : 26 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 51 hls/ha.

Yield: 51 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 27 juillet 2019.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2019

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) : 3,74 g/l.

Total Acidity : 3,74 g/l

