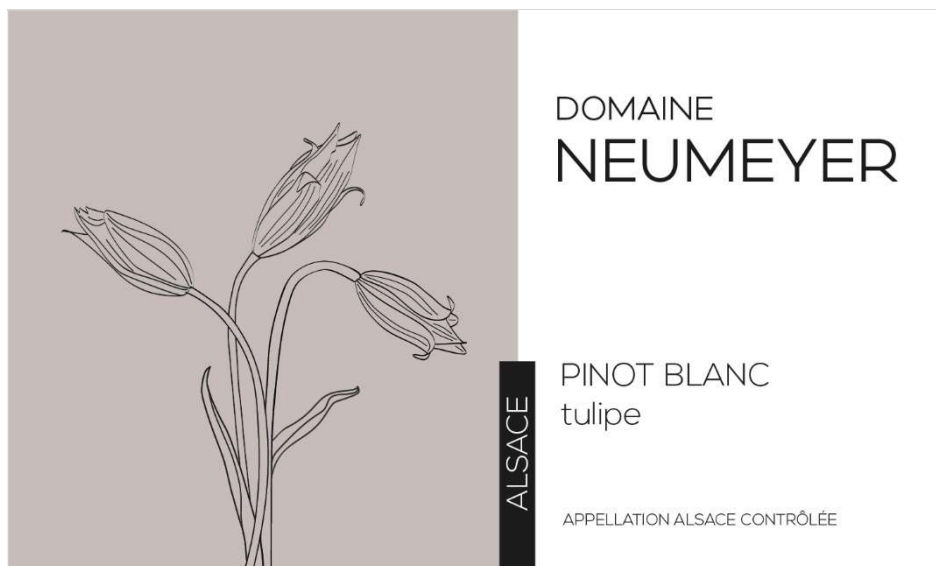




Millésime : 2023
Vintage : 2023

CARACTERISTIQUES 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

CARACTÉRISTIQUES 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.

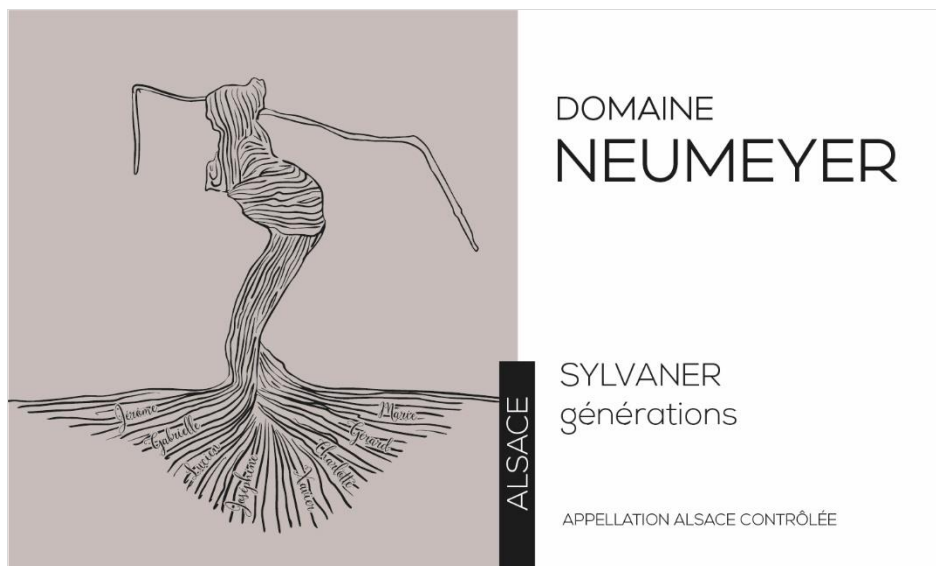
Residual Sugar : 1,20 g/l

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

CARACTERISTIQUES 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

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 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.

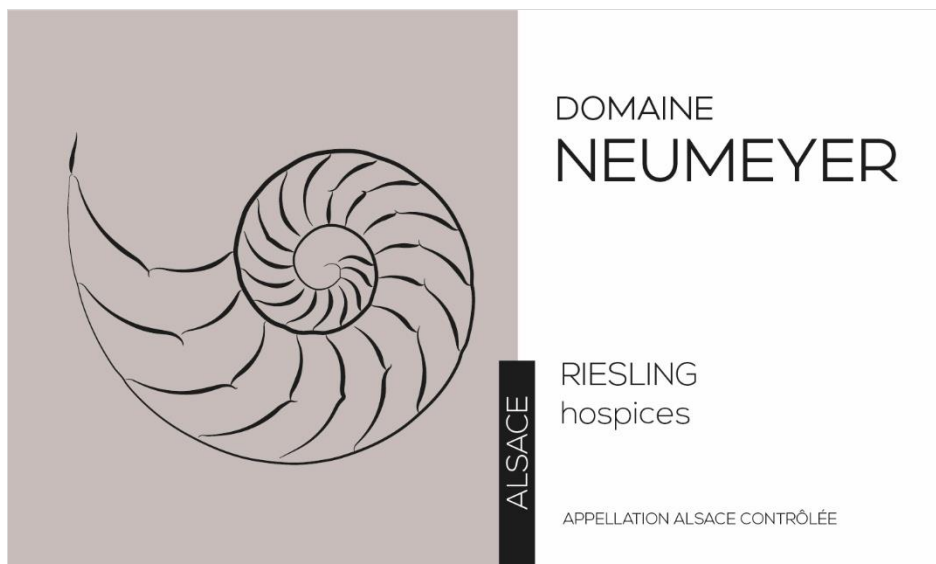
Residual Sugar : 0,5 g/l

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

CARACTERISTIQUES 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

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

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

Degré d'alcool : 13,00 % vol.

Alcohol : 13,00 % vol

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

Total Acidity : 6,14 g/l



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

CARACTÉRISTIQUES 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