



Trait d'Union 2019

Gamme	Vin de cépage
Appellation	AOC Alsace
Cépage	Sylvaner 45 %, Riesling 30 %, Pinot Gris 20 % et Gewurztraminer 5 %
Terroir	Alluvions granitiques, argilo et marno calcaire
Age des parcelles	ans
Surface	Ha
Viticulture	Biodynamique
Alcool	13,5 % vol
Sucre résiduel	3,9 g/L
Acidité totale	7,0 g/L (tartrique)
SO ₂ total	55 mg/L
Certification	AB depuis 2010 et Demeter depuis 2016
Vinification	Vendange manuelle les Pressurage de 8 h en grappes entières Fermentation naturelle de levures indigènes en cuve inox Elevage sur lies fines pendant 11 mois en cuve inox Mise en bouteilles le 17 août 2020
Quantité	5 232 bts 75 cL

Dégustation Assemblage de Riesling, Sylvaner et Gewurztraminer, ce vin aromatique est frais, agréable à boire. Il peut se servir à l'apéritif comme au cours du repas, choucroute, pâté en croûte, chèvre chaud.



DOMAINE de l'ENVOL – Familles HIRSINGER et MARCHAL
Chemin Mattensteinweg 68040 – INGERSHEIM – contact@domainedelenvol.fr

Tel +33 (0) 3 89 72 84 82 – Mob +33 (0) 6 01 97 45 88

www.domainedelenvol.fr

SIRET N°332 307 818 000 28 – Code NAF 0121Z

TVA N° FR49 332 307 818