

Colline Libre 2022

Vin vivant – Alsace

FLO &
NICO | MOTZ



Dégustation

Au nez, s'expriment des arômes de fleurs de sureau et d'oranges amères. À déguster en apéritif ou avec des viandes blanches.

Température de service : entre 12° et 16°C



Cépages

Assemblage :

- 50 % Sylvaner
- 25 % Gewurztraminer
- 25 % Muscat



Terroir

Terroir : calcaire et grès, lieu-dit Freiberg (Colline Libre)

Superficie : 1 hectare

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 60 ans

Rendement : 50 hl/ha



Vinification & Élevage

Égrappage des raisins issus de l'agriculture biologique puis macération de 4 jours avec pigeage manuel.

Élevage en foudres alsaciens centenaires

Fermentation naturelle sans intrants

Non filtré

Sulfites : uniquement ceux présents naturellement

Mise en bouteille : mai 2023

Informations

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Sucres résiduels : 0,0 g/l

Contenance : 75 cl

Garde : jusqu'à 10 ans

