



Les Vignes  
du Rêveur

ALSACE

## « Pierres sauvages »

Pinot d'Alsace

**Superficie:** 4 Ha

**Localisation:** Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

**Rendement:** 50 Hl/Ha

**Âge du vignoble:** 50 ans

**Viticulture et vinification:** Vignoble en Bio et en biodynamie, vinification en foudre, sans correction ni levures du commerce, élevage d'un an sur lies. Mise en bouteille avec une très faible quantité de soufre.

**Description:** Vin de tendresse et de plaisir. Bouche souple, précise et gouleyante.

**Données techniques:**

- Alcool: 13.5% Vol
- Sucre: 5 g/L
- Acidité totale: 5.60 g/L

**Service:** Température entre 10 et 12°

**Accord mets/vin:** à servir avec une poêlée de champignons, un velouté de potiron ou une salade de gambas au sésame.

