

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ALSACE

# COL DU VAL D'ÉLÉON MARC KREYDENWEISS

AOP Alsace



**OUVRIR** } 45 mins avant  
**SERVIR** } 11 à 13°C  
**GARDE** } 15 ans

**Terroir** : Schistes bleus-gris de Villé, orientation Sud-est à 230 - 300m d'altitude.

**Cépages** : Riesling, Pinot Gris

**Vinification** : Vendange manuelle, tri sévère. Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec les levures indigènes.

**Élevage** : Sur lies en foudre de chêne pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

ACCORDS



**FRAÎCHEUR**

Superbe sur un plateau de fruits de mer.

**ALSACE**

Merveilleux sur une Flammekueche.



**VOLAILLE**

Sublimera un poulet de Bresse crémé aux morilles.

**FROMAGE**

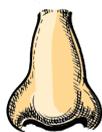
Parfait sur un Époisses crémeux, un Brie de Maux.



Notes de Dégustation



Robe jaune pâle.



Fin aux arômes de fruits blancs et épices.



Équilibrée. Droite et tendue, jolie une minéralité fine et salivante représentative du terroir.



Situé à Andlau en Alsace, le domaine Kreydenweiss est blotti au pied des montagnes vosgiennes, bénéficiant ainsi d'un climat continental et de terroirs très variés.

Marc Kreydenweiss, vigneron engagé, applique les principes de la biodynamie depuis 1989. Cette pratique viticole fait partie intégrante de l'identité du domaine Marc Kreydenweiss. Depuis 2007, c'est son fils Antoine qui poursuit cet engagement dans le but de produire des vins de caractère en mettant en valeur chacun des terroirs du domaine.

Le domaine Marc Kreydenweiss couvre 13.5 hectares de vignes, dont les trois grands crus de la commune d'Andlau : Wiebelsberg, Moenchberg, Kastelberg, ainsi que Kirchberg de Barr (autre grand cru).

Chaque année, la famille Kreydenweiss fait appel à un artiste pour illustrer les étiquettes. Ainsi, en combinant le savoir-faire du vigneron et la créativité de l'artiste, chaque bouteille devient une pièce unique.

MARC KREYDENWEISS *Andlau*

# MARC KREYDENWEISS



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21  
[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération