



EnvoL 2010

2008, notre voisin prend sa retraite et nous propose une magnifique parcelle, parfaitement cultivée, plantée en sylvaner, pinot noir, pinot blanc et riesling, entre deux de nos parcelles.

Nous nous engageons immédiatement dans la conversion en biodynamie de cette vigne : c'est éveiller la plante aux espaces qui l'entourent, lancer les radicelles vers une exploitation plus profonde et plus intense du terroir et porter la vigne vers plus d'équilibre et d'harmonie. Ce vin, où tous les cépages sont vinifiés ensemble, va vous raconter cette histoire.

"EnvoL", notre troisième cuvée après "PrémiceS et MétamorphosE", nous fait découvrir la réalité et le potentiel de cette vigne.

Les années suivantes, nous travaillons vers plus de complexité et de profondeur. Les étiquettes créées par notre ami artiste Agun, vous conteront cette histoire.



*Pinot Noir Pinot Blanc
Riesling Sylvaner*



Entre mets et vins

- avec les fruits de la mer.
- avec les poissons grillés ou en sauce.
- avec les viandes blanches.
- avec les plats de fromages fondus.

Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires

- Exposition : Sud

Age de la vigne : 30 ans

Rendement : 75 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

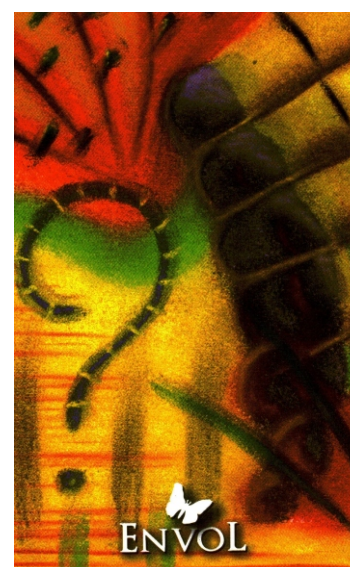
Elevage : sur lies pendant 6 mois

Description : Un vin sec et délicatement fruité

A consommer : à partir de 2012
optimum 2016
jusqu'à 2020

Sulfites Total : 100 mg/l
Sucre : 4.2 g/l Alcool : 13 % vol.
Acidité Totale (H2S04) : 4.15 g/l

Equilibre gustatif: **Sec** Rond Moelleux Liqueureux



Vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique
Méthode biodynamique
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 20/02/2013

