

ALSACE RIESLING

« KRITT » 2023

Marc Kreydenweiss



Situation : En 1971, Marc Kreydenweiss vigneron visionnaire, succède à ces parents et reprend les rênes du domaine. Vigneron avant-gardiste, comment l'étaient ces ancêtres, il pousse sa réflexion vers l'expression complexe et pure du terroir des vins. Passionné de géologie, pas un caillou ni un grain de sable ne laisse Marc indifférent. Il se concentre sur l'épanouissement de la vigne afin qu'elle puisse produire des raisins de qualité sur un terroir sain. Il raisonne la taille, réduit les rendements et améliore la qualité et la précision du travail en cave afin de gagner dans la concentration, de la complexité et de la longueur dans ces vins. En 2008, Marc s'installe sur le

domaine des Costières de Nîmes, laissant Antoine son fils cadet seul face à son premier millésime. C'est le début d'une série de projet d'évolution sur le domaine...

Encépagement : Pinot blanc, Auxerrois

Terroir : Ferrugineux-argileux, caillouteux et riche en quartz

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 5 ans

Observations : L'alchimie fonctionne parfaitement entre les deux cépages qui s'allient pour proposer une bouche tendue, pure et ciselée, sur des notes d'amandes et de fruits blancs, avec une belle fraîcheur en finale. C'est un vin blanc sec avec un très bel équilibre que l'on pourra déguster en presque toutes occasions.

Quelques accords : En apéritif, Asperge verte, Charcuterie, Choucroute, Tartes flambées...

