



E.I ELISA KLUR

NOM DU VIN:

PET EN L' AIR (0.75 l)
VIN NATURE - Pétillant Naturel
Vin de France

MILLESIME

2024

TERROIR

Coteau granitique du Wineck Schlossberg et argilo calcaire du Hinterburg

CEPAGE

BLANC DE NOIR + RIESLING + MUSCAT

VIGNES

Age moyen 45 ans
Densité 5.000 ceps / hectare
Rendement 40 hl / ha
Soins Culture bio et biodynamie

VINIFICATION

Vendanges Manuelles
Pressurage Pressurage pneumatique en raisins entiers pendant 4 heures
Elevage Débourbage statique
Vin sans intrants, levures indigènes

Mise en bouteille Embouteillé 3 semaines après la récolte en septembre 2024, en pleine fermentation le sucre restant sera transformé en alcool et en gaz carbonique.
Dégorgement à la volée et bouchage avec capsules

DEGUSTATION

Compagnon de tous les instants, ses bulles fines et son bouquet muscaté sont très seduisants.

Alcool : 12,49 %

SO 2 Libre : 3 mg/l
SO 2 Total : 12 mg/l

Acidité : 3,52 g/l
Sucre : 1,2 g/l



TACK&GLOU AU VIGNOBLE KLUR - 105, rue des Trois-Epis
68230 KATZENTHAL - Tel : 00 33 3 89 80 94 29
e-mail : info@klur.net
<https://www.tackglou.net>

