JOSMEYER, Vins de France, CHANTE PINOT, Vin de France, Effervescent Sec

Vin de France, VSIG, France



Un pétillant naturel parfait pour l'apéritif

PRÉSENTATION

Ce pétillant naturel provient d'un assemblage de Pinot Blanc, Pinot Auxerrois et de Gewurztraminer,
Mis en bouteille autour de 20 grammes de sucre, le vin a continué naturellement sa fermentation en bouteille. Le dégorgement a eu lieu début novembre.
Ce vin est sans sulfite.

TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles de vieilles vignes caractérisés par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravelo – sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

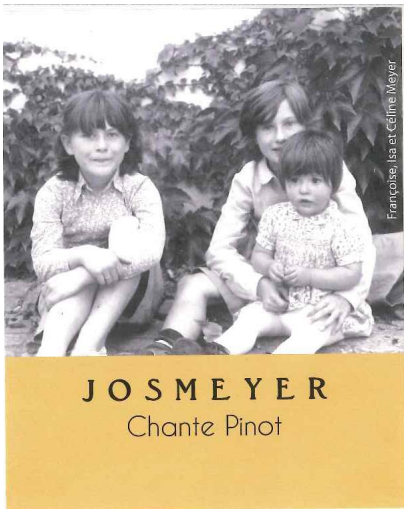
À LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

11.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 5 g/l
Acidité tartrique: 5.9 g/l



JOSMEYER
76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM
Tel. 0389279190 - domaine@josmeyer.com
www.josmeyer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.