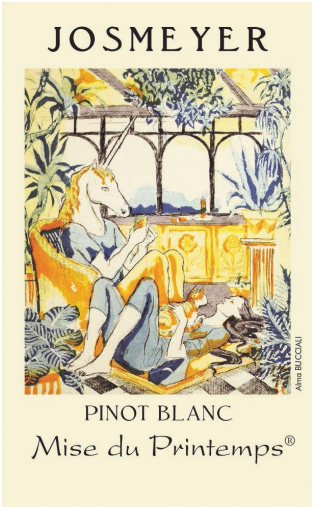






PINOT BLANC MISE DU PRINTEMPS 2020

AOC Alsace, Alsace, France

PRÉSENTATION

Mise en bouteille fin février pour fêter l'arrivée du printemps, ce vin exprime la fraîcheur et la délicatesse de la prime jeunesse. Savoureux et croquant, il nous fait craquer...

TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles du Rotenberg (face Nord du Grand Cru Hengst) et de parcelles du Herrenweg de Turckheim et de Wintzenheim. Ces sols sont 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.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins – exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique – rétrocèdent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation en foudre en bois centenaires d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés sur lies fines dans nos vieux foudres jusqu'à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Pinot auxerrois 80%, Pinot blanc 20%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 60 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 0.2 g/l
Acidité tartrique: 4.9 g/l

DÉGUSTATION

Le nez avance discrètement sur les fleurs, c''est comme la rosée du matin sur les jeunes pousses endormies. En bouche, le printemps fait son retour et s'étire sur l'orange sanguine en jus, rehaussé par le brugnon jaune et charnu. La finale est sur la fraîcheur et se prolonge sur le sel.

ACCORDS GOURMANDS

Terrines de poissons, moules, coques, quiches, omelettes, soufflés, tartes aux légumes, terrine de légumes, légumes primeurs, asperges, radis, volailles, tourtes, fromages crémeux.

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.