

## PINOT GRIS "1854" FONDATION 2014

AOC Alsace, Alsace, France

### PRÉSENTATION

Cette cuvée signe l'année de naissance du Domaine Josmeyer.

### TERROIR

Les raisins proviennent d'une sélection de parcelles situées dans le Herrenweg de Wintzenheim. En s'éloignant du tracé de la Fecht, sur sa partie Sud, les alluvions sont progressivement recouverts de plaquage de loess. C'est un limon d'une couleur jaune pâle, très fin, sableux, calcaire et argileux. Ce type de terroir donne naissance à des vins plus denses et complexes.

### 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 rétrocedent 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 d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés dans des foudres centenaires en chêne.

### CÉPAGE

Pinot gris 100%

13.7 % VOL.

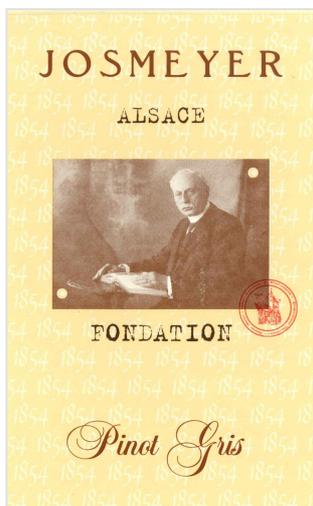
### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 80 ans

Sucre résiduel: 5 g/l

Acidité tartrique: 5,8 g/l



### DÉGUSTATION

Des notes pures et intenses de poire rouge, de poire mûre et de pomme rouge sont teintées d'épices de cuisson. Ces saveurs se concentrent encore plus sur le palais qui est traversé par une acidité fraîche, offrant une expérience stimulante en milieu de bouche. La finale est un peu chaude mais très fruitée.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce cépage aime les mets riches en goût. Champignons, légumes secs - lentilles, marrons, potimarron ) sont à la fête. Le risotto lui sied bien ainsi que les terrines campagnardes ou de petit gibier à plumes. Les foies de volaille (ou de veau), en quenelles ou poêlées ravirons vos papilles.



JOSMEYER  
76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM  
Tel. 0389279190 - [domaine@josmeyer.com](mailto:domaine@josmeyer.com)  
[www.josmeyer.com](http://www.josmeyer.com)

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

