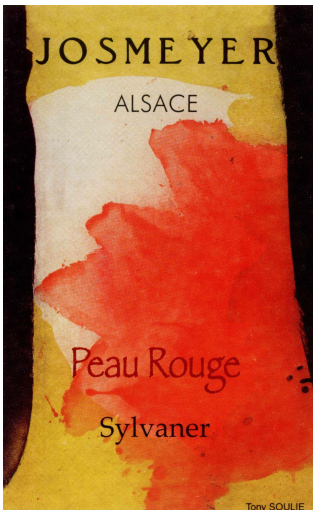






SYLVANER PEAU ROUGE 2016

AOC Alsace, Alsace, France

PRÉSENTATION

Issu majoritairement de sylvaner à peau rouge, le nom « Peau Rouge » semblait prédestiné. Longtemps interdit dû à sa couleur rouge, proche du Gewurztraminer, ses baies sont plus goûteuses et plus épicées que celles de son frère jumeau.

TERROIR

Le Rotenberg est situé sur le versant Nord du Grand Cru HENGST. Son sol est constitué du même substrat de calcaire oligocène et marnes tertiaires. Sa forte concentration en fer oxydé, lui donne une couleur rouge brique, à l'origine de son nom qui signifie « colline rouge ».

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 d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés selon le cas dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables.

CÉPAGE

Sylvaner

11,7 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 60 ans
Sucre résiduel: 1.5 g/l
Acidité tartrique: 6 g/l

DÉGUSTATION

Beau Sylvaner avec un nez sur les fleurs blanches. La bouche est fraîche avec une belle matière et une acidité intégrée. Beaucoup d'élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Terrines de poissons, moules, coques, quiches, omelettes, soufflés, escargots...

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.