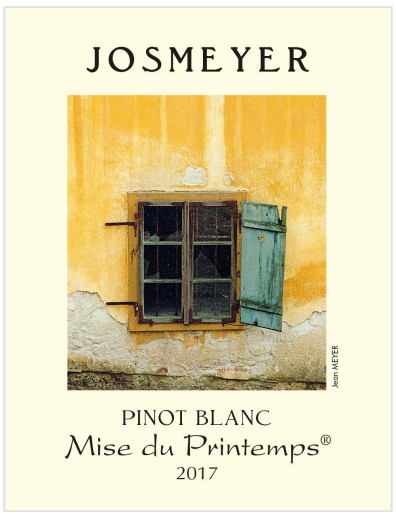
PINOT BLANC MISE DU PRINTEMPS 2017

AOC Alsace, Alsace, France



PRÉSENTATION

Mise en bouteille au début 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, situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise 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 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

Pinot blanc

12 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
Sucre résiduel: 3 g/l
Acidité tartrique: 5.4 g/l

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.