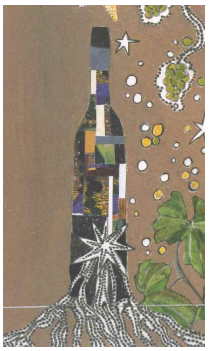

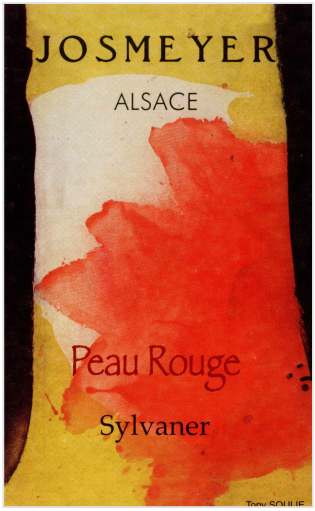

SYLVANER PEAU ROUGE 2020

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

Ce Sylvaner provient de deux parcelles. L'une situé sur la colline du Rotenberg, 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 ». La deuxième parcelle est situé sur les hauteurs de Turckheim, sur le lieu dit du Frauenweg sur un sol composé de sables et d'alluvions.

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 bénéficient d'un élevage sur lies fines dans des foudres centenaires en chêne jusqu'à la mise en bouteille.

CÉPAGE

Sylvaner 100%

12 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 55 hL/ha
Âge moyen des vignes: 20 ans
Acidité tartrique: 6 g/l

DÉGUSTATION

Un nez frais et zesté où l'on retrouve la poire William craquante et une fine touche de minéralité. La bouche s'ouvre sur le sel, l'iode avec du gras qui structure les arômes et donne du caractère à ce Sylvaner. Sur 2020, les acidités sont liées à la salinité et allongent la fin de bouche. Un vin salivant qui s'ouvre sur le monde.

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.