MEYER-FONNÉ

Gentil 2022

Assemblage de Muscat, Pinot Blanc, Riesling et Gewurztraminer. Cette cuvée est très aromatique, légèrement musquée. Sec et bien structuré, c'est un vin de plaisir, multi-usages de l'apéritif au repas entre amis.
Appellation: A.O.C Alsace
Pays: France
Cépage: Assemblage Riesling, Muscat et Pinot Blanc
Vendange: Manuelle
Sucres résiduels : 6.66 g/l Indice 1 : vin sec
Rendement: 51 hl/ha
Acidité : 4.03 g/l H2SO4
Alcool : 12.6 °
Age moyen des vignes : 25 ans
Garde : 2020-2025
Terroir : Assemblage de différentes parcelles; marno-gréseux de Riquewihr, terroirs granitique à Katzenthal et Ammerschwihr, colluvions à Ingersheim
Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de plusieurs mois sur lies fines en foudre en bois.
Dégustation : Nez pur et aromatique avec des notes musquée, la bouche est juteuse et très fraîche. Accord : Sec et appétant, c'est un vin de plaisir, multi usages de l'apéritif au repas entre amis.

Domaine Meyer Fonné
+33(0)3 89 27 34 17
24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL
www.meyer-fonne.com