

MEYER-FONNÉ

Grand Cru Furstentum Gewurztraminer 2017



le terroir marno-calcaro-gréseux du Grand Cru Furstentum confère au gewurztraminer un caractère lumineux et sans doute une de ses plus belles expressions en Alsace et dans le monde ! Nez pur avec de superbes notes de zestes d'agrumes. Bouche riche , suave mais tout en équilibre et délicatesse. Finale sapide, longue et minérale sur le pomelo (marqueur du cru). Déjà beaucoup de plaisir maintenant, il évoluera sur les quinze prochaines années. Minuscule récolte (due au gel et à la coulure lors de la floraison), c'est une cuvée d'une concentration hors norme: un extrait de Furstentum!

Appellation: A.O.C Alsace Grand Cru FURSTENTUM

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 57 g/l Indice 3 : Gras, équilibré, ample

Rendement: 32 hl/ha

Acidité tartrique : 5.45 g/l

Alcool : 13.6 °

Age moyen des vignes : 25 ans

Garde : 2020-2030

Terroir : Terroir marno calcaire gréseux situé à Kientzheim

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de un an sur lies fines en cuve inox.

Domaine Meyer Fonné

+33(0)3 89 27 34 17

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

www.meyer-fonne.com