

# MEYER-FONNÉ



## Grand Cru Sporen Vendange tardive Gewurztraminer 2017

Les Vieilles Vignes du grand terroir argilo-caillouteux du Sporen ont produit une vendange tardive d'une extrême pureté., à la fois dense , suave et étincelante. La porriture noble de haut vol a concentré tous les éléments. Elle commence à s'ouvrir mais sera d'une très grande garde.

Appellation: A.O.C Alsace Grand Cru SPOREN

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 72 g/l

Rendement: 31 hl/ha

Acidité tartrique : 3.45 g/l

Alcool : 13.7 °

Age moyen des vignes : 35 ans

Garde : 2018-2030

Terroir : Terroir argilo caillouteux 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](http://www.meyer-fonne.com)**