

MEYER-FONNÉ



Pinot Gris 2017 Hinterburg Vendange Tardive

Terroir granitique en forte pente, culture en terrasse. Nez pur et expressif avec de belles notes fumées, de miel et d'ananas. Bouche suave, élégante, minérale, tendue et équilibrée. Un beau vin de gastronomie à marier avec les foies gras (frais et surtout poêlés).

Appellation: A.O.C Alsace

Lieu-dit : Hinterburg de Katzenthal

Pays: France

Cépage: Pinot Gris

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 103 g/l

Rendement: 27 hl/ha

Acidité : 4.80 g/l

Alcool : 12.5 °

Age moyen des vignes : 28 ans

Garde : 2018-2030

Terroir : Terrain caillouteux, pauvre et de Granite à deux micas fortement désagrégré dit « de Turckheim », forte pente, petites terrasses exposition est.

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

Domaine Meyer Fonné

+33(0)3 89 27 34 17

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

www.meyer-fonne.com