PINOT NOIR TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Noir essentiellement sur un sol marno-calcaire. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée habituellement en Septembre. Les fruits récoltés sont foulés et partiellement égrappés puis introduits dans une cuve en acier inoxydable. La macération commence alors : les tannins et la couleur contenus dans la pellicule y sont extraits. Cette opération s'effectue sur 2 semaines, période pendant laquelle la fermentation alcoolique naturelle a également lieu. Après le pressurage, le vin obtenu doit encore faire sa fermentation malo-lactique et cela au cours de l'élevage dans un foudre en bois.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, on apprécie la robe rouge claire qui se décline sur des tons rubis. Au nez, le Pinot Noir offre un bouquet avec des notes fruitées de groseille, griotte et framboise. On découvre en bouche un vin vif, corsé et équilibré. Des notes de baies sauvages s'expriment ; des tannins bien fondus rendent le vin souple et délicat.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin, du fait de sa structure charpentée et son caractère frais, est très apprécié avec des viandes grillées, au barbecue, à la plancha ou au four. Ses tannins souples et fins lui permettent d'accompagner les volailles et viandes blanches. Les plateaux de charcuterie, les viandes rouges et le gibier se marient avec merveille avec le Pinot Noir.

Domaine Michel FONNE
24 Rue du Général de Gaulle
68630 BENNWIHR
Tél : +33.3.89.47.92.69
www.michelfonne.com
michel@michelfonne.com
Domaine Michel Fonné
Domaine_Michel_Fonné