GRAINS DE GENIE TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 35 ans, nous cultivons nos ceps de vigne essentiellement sur un sol argilo-limoneux. 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 introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va être extrait lentement puis envoyé dans une cuve en acier inoxydable. L'étape la plus importante commence alors : la fermentation. Cette dégradation des sucres en alcool, accomplie par les levures naturelles contenues dans le raisin s'opère sur quelques mois. Le vin ainsi obtenu est élevé sur lies fines. Au terme de cette période, une séance de dégustation nous permet de réaliser l'assemblage de différents cépages (Riesling, Pinot Blanc, Muscat et Pinot Gris) qui nous convient. Le vin peut maintenant être mis en bouteilles.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une robe jaune pâle soulignant sa fraîcheur. Au nez, le Grains de Génie offre de belles notes de fleurs blanches. Ensuite, on découvre en bouche un vin sec marqué par une belle acidité. Vin discret et agréable, il est très facile à boire.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec, léger mais tout en nuance peut accompagner en tout simplicité différents plats du quotidien tels que les salades composées, les moules délicieusement assaisonnées ou encore des terrines faites maisons. Servi avec une choucroute, plat traditionnel de notre région, le Grains de Génie apportera une touche de légèreté.

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