



« Les Vendanges Tardives, le fruit d'un travail d'orfèvre »



PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Gris sur un sol argilo-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 Octobre. Les fruits

récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va être extrait lentement puis envoyé dans un foudre en bois. 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 ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

LA MENTION VENDANGES TARDIVES

La mention Vendanges Tardives désigne depuis 1984 de grands vins moelleux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité. Le développement de Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation, ce qui favorise la concentration en sucre et en arômes.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe dorée. Au nez, le Pinot Gris Vendanges Tardives est ample et riche avec des arômes de fruits confits et de fleurs. On apprécie en bouche la douceur mielleuse de ce vin. Les notes de fruits à chair jaune confits et les notes fumées se marient harmonieusement pour exprimer l'intensité et la concentration.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin moelleux s'apprécie dès le début d'un repas, en apéritif. Sa rondeur lui permet d'accompagner à merveille une assiette de foie gras, frais, poêlé ou mi-cuit. De plus, du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur, ce vin sublime les accords sucrés-salés.



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