



« Le Riesling reflète le patrimoine géologique où il est cultivé »



RIESLING TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 35 ans, nous cultivons nos ceps de Riesling 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 ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une robe jaune pâle soulignant sa fraîcheur. Au nez, le Riesling offre un bouquet d'une finesse

exceptionnelle avec des nuances minérales. On apprécie en bouche un vin sec, vif marqué par une belle acidité et accompagnée de quelques notes d'agrumes.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec et léger offre un très bel accord avec une grande diversité de produits de la mer. Son côté minéral lui permet d'accompagner les coquillages et crustacés tels que les huîtres, les coquilles St Jacques et le homard tandis que sa fine acidité exhale les subtiles saveurs des poissons. Servi avec une choucroute, plat traditionnel de notre région, le Riesling apportera une touche de légèreté. Il peut être également mis à l'honneur avec des fromages de brebis et de chèvre.



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