



« Le Pinot Blanc, passe-partout par excellence »



PINOT BLANC TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 30 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Blanc 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 de couleur jaune pâle. Au nez, on apprécie des notes florales et de fruits blancs.

On y trouve en bouche une attaque franche ainsi qu'une acidité très mesurée. 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 toute simplicité différents plats du quotidien tels que les salades composées, les moules délicieusement assaisonnées ou encore des terrines faites maisons.

Le Pinot Blanc, du fait de ses nuances se déguste dans notre région avec des 'Flammenküche', tartes flambées, plat traditionnel alsacien.



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