



« Connu depuis l'époque des romains, ce terroir sublime nos cépages »



PINOT GRIS ROEMERBERG

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 65 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Gris essentiellement 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 Septembre et Octobre. 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.

UN TERROIR, UN LIEU-DIT

Le Roemerberg, traduit littéralement de l'allemand «colline des romains», est un petit vignoble situé au sud du village de Bennwihr, dont l'orientation est sud-est.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une robe jaune dorée. Le nez est franc et présente des notes d'agrumes et d'amandes grillées. On apprécie en bouche une agréable fraîcheur, un palais bien équilibré, suave. Sa structure ample lui donne de la longueur ; on y retrouve des arômes fumés.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec offre un bon accord avec des volailles et du gibier. Les notes fumées sauront se marier très justement aux cuisines asiatiques ainsi qu'aux accords sucrés salés. Du fait de sa belle puissance en bouche, il s'appréciera très bien au côté d'un plateau de fromages de caractère tels que le comté.



Domaine Michel FONNÉ

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