



« Ce terroir confère aux vins une belle acidité rendant l'équilibre subtil »



PINOT GRIS GRAND CRU MARCKRAIN

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 45 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Gris sur un sol marno-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.

UN TERROIR, UN GRAND CRU

Le Marckrain fait partie des 51 Grands Crus reconnus aujourd'hui en Alsace. Situé au-dessus de Bennwihr, il couvre 53,35ha avec une exposition plein est. Ce vignoble

bénéficie des radiations du soleil levant, ce qui explique la grande acidité que l'on retrouve dans le vin.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe jaune vif. Au nez, on apprécie des notes de poire mûre. Sa structure généreuse enrobe la bouche; le palais est rond puis fait place à une belle acidité propre au terroir. La concentration est optimale, la douceur mielleuse, l'équilibre subtil.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec s'apprécie avec du foie gras délicieusement préparé. Il peut être également mis à l'honneur avec des fromages de caractère ou encore la cuisine asiatique. Il sublime les desserts sucrés.



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