PINOT GRIS TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 30 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. 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 belle robe dorée. Au nez, le Pinot Gris est d'une grande complexité aromatique; il gagne à être aéré. Son équilibre entre les notes fumées qu'il développe, les arômes d'abricot que l'on retrouve en bouche ainsi que sa belle fraicheur en font un véritable vin de caractère.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec, étoffé et long en bouche accompagne aussi bien les viandes blanches que les rouges comme le canard, le gibier ou encore le rôti de porc ou de veau.
Le Pinot Gris, par ses touches fumées agrémente parfaitement les plats à base de champignons tels que les poêlées de girolles et les risottos aux cèpes.

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