



MEMORIA

VIN DE FRANCE

1282 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Riesling

SURFACE: 1 hectare.

Parcelle "Hengst" & parcelle vieilles vignes "Le Chalet".

TERROIRS:

Terroir marno-calcaire et alluvions.

PRODUCTION: 40hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot Poulard.

VINIFICATION ET ELEVEGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Long pressurage pneumatique de 6 heures.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So₂.

Elevage en **Amphores** de 500 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO₂ total: <15 mg/L

SO₂ libre: <10 mg/L

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Josmeyer – Isabelle et Céline Meyer

COMMENTAIRES:

Nez sur des notes minérales et d'herbes fraîches. Texture gourmande et ronde contrebalancée par une belle tension, corbeille de fruits jaunes bien mûrs, notes citronnées, verveine, fleurs blanches, fenouil. Belles notes rocailleuses et minérales à l'aération et longue finale incisive. Un vin d'une grande finesse associée à la structure dense et complexe qui saura vieillir tranquillement de nombreuses années dans votre cave.

« Cette cuvée à 6 mains réalisée avec mes copines Isabelle et Céline est un OVNI... Un nez de rocaille chaude, une tension vive et une texture très ronde assez inattendue pour un cépage Riesling born in Alsace, c'est ça aussi le charme d'une collaboration entre ami(e)s... 😊 »
Fred

ACCORDS MET-VIN:

Dorade sur lit de fenouil.

Poularde sautée aux agrumes confits, wok de légumes.

Poelée de chipirons, piment d'Espelette & pak choy.

Une louche de caviar Beluga.

Langoustines sautées, asperges vertes et réduction de crustacés et citronnelle.

La fameuse choucroute garnie des sœurs Meyer.

Sashimis de saumon et de maquereau.

Cabécou, Valencay, Gruyère d'alpage suisse, vieux Gouda.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2019 et sur 5/6 ans au moins.