

MEYER-FONNÉ



Gentil 2023

Assemblage de Muscat, Pinot Blanc, Riesling et Gewurztraminer. Cette cuvée est très aromatique, légèrement musquée. Sec et bien structuré, c'est un vin de plaisir, multi-usages de l'apéritif au repas entre amis.

Appellation: A.O.C Alsace

Pays: France

Cépage: Assemblage Riesling, Muscat et Pinot Blanc

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 6.66 g/l Indice 1 : vin sec

Rendement: 51 hl/ha

Acidité : 4.03 g/l H₂SO₄

Alcool : 12.6 °

Age moyen des vignes : 25 ans

Garde : 2020-2025

Terroir : Assemblage de différentes parcelles; marno-gréseux de Riquewihr, terroirs granitique à Katzenthal et Ammerschwih, colluvions à Ingersheim

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de plusieurs mois sur lies fines en foudre en bois.

Dégustation : Nez pur et aromatique avec des notes musquée, la bouche est juteuse et très fraîche. Accord : Sec et appétant, c'est un vin de plaisir, multi usages de l'apéritif au repas entre amis.

Domaine Meyer Fonné

+33(0)3 89 27 34 17

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

www.meyer-fonne.com