



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



# GEWURZTRAMINER ROEMERBERG

## LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 65 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer 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 Octobre. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va rester au contact de la peau (qui contient les arômes) pendant quelques heures ; il s'agit d'une macération pelliculaire. Par la suite, 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 belle robe jaune pure. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, une belle rondeur. On apprécie en bouche sa belle puissance, son opulence subtile. Des arômes de bergamote, d'épices, de fruits exotiques comme la mangue se distinguent; il persiste au palais.

## L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec se déguste dès le début du repas en apéritif. Il peut accompagner un plateau de fromages corsés comme le munster ou le roquefort. Il sublimerait également vos desserts modérément sucrés.



## Domaine Michel FONNÉ

24 Rue du Général de Gaulle  
68630 BENNWIHR  
Tél : +33.3.89.47.92.69

[www.michelfonne.com](http://www.michelfonne.com)  
[michel@michelfonne.com](mailto:michel@michelfonne.com)



Domaine Michel Fonné  
Domaine\_Michel\_Fonné