



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



MUSCAT GRAND CRU MARCKRAIN

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Muscat 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 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 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 robe aux brillants reflets argentés. Au nez, il s'ouvre sur des parfums intenses et nets de fleurs blanches. On apprécie en bouche un vin croquant au palais persistant, tendu avec une belle vivacité. L'impression de manger directement le raisin est très présente ; typicité du Muscat.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec est très agréable en apéritif. Ses arômes de fruits très délicats accompagnent à merveille les plats d'asperges au printemps.

Aussi, ce Muscat se savoure en dehors des repas, simplement un verre au goûter, pour se rafraîchir en été.

Domaine Michel Fonné

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