



« Cultivé dans son jardin, ce Riesling reflète son terroir »



RIESLING REBGARTEN

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 65 ans, nous cultivons nos ceps de Riesling essentiellement sur un sol granitique. 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.

UN TERROIR, UN LIEU-DIT

Le Rebgarten, traduit littéralement de l'allemand « Jardin des Raisins », est un petit vignoble situé à l'est du village de Bennwihr. Exposé plein sud, ce terroir est abrité des vents dominants et bénéficie d'un ensoleillement favorable.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une robe jaune

or, intense, brillante et limpide. Le nez s'ouvre sur d'élégantes notes minérales accompagnées d'un bouquet d'agrumes. On apprécie en bouche sa belle fraîcheur, une attaque franche qui fait place à un vin d'une grande amplitude.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec offre un très bel accord avec de nombreux plats raffinés à base de produits de la mer. On l'apprécie notamment avec des poissons grillés et du homard ou encore avec des plats français tels que les grenouilles et escargots.

Le Riesling Rebgarten accompagne parfaitement les différents plats alsaciens comme le Baekaoffa, le coq au Riesling et les flammekueche en leur apportant une touche de légèreté très agréable!

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