21a Rue de Bergholtz-Zell - 68500 BERGHOLTZ 03 89 76 13 87

www.eugene-meyer.fr

Cuvée **49**

2018

1969-2018 : 49 ans en Biodynamie !
Cette Cuvée a été réalisée sur le millésime 2018 en l'honneur d'Eugène et Marie Rose qui ont développé avec passion la Biodynamie sur le Domaine dès 1969.
Sur le millésime 2018, nous avons assemblé dans des proportions harmonieuses du Riesling, du Pinot Gris et du Gewurztraminer, issus de parcelles situées dans le Grand Cru Spiegel, donnant naissance à un vin complexe, puissant et structuré.Cet assemblage, signé par l'élégance et la finesse du Grand Cru Spiegel, révèle la fraîcheur du Riesling, l'intensité généreuse du Pinot Gris et le raffinement du Gewurztraminer.

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante.Disque très épais. Bouquet intense et complexe associant des nôtes fruitées (agrumes), épicées, et minérales.

Vin sec, gras, enveloppé d'une intense minéralité, avec une salinité délicate et une acidité subtile et fondue . Une bouche riche et acidulée. Les arômes des trois cépages se combinent harmonieusement pour former un vin aérien, fin et suave.Le Riesling décline des arômes subtils de fleurs blanches et d'agrumes.Le Pinot Gris apporte du gras, de la texture, avec une légère note fumée.Le Gewurztraminer développe des notes de fruit secs et des notes épicées.Remarquable pour sa finesse, le Riesling confère au vin une finale raffinée, persistante avec beaucoup de fraicheur.

La marne de ce terroir procure puissance au vin, tandis que le grès laisse exprimer délicatesse et élégance.

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell

68500 BERGHOLTZ

03 89 76 13 87

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Aspect Technique

Cépages : *Assemblage harmonieux : 55% de Riesling, 30% de Pinot Gris, 15% de Gewurztraminer, issus de parcelles situées dans le Grand Cru spiegel*
Sucre résiduel : *7.88 g/l*
Acidité *: 3.80 g/l en H2SO4*
Alcool : *14.20 %*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Marno-gréseux*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vignification : *pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Grand vin degastronomie, extrêmement polyvalent .

Il accompagnera à merveille un poisson en sauce, des gambas, un carpaccio de Saint Jacques ou un tartare de homard, un risotto aux asperges, une poelée de palourdes, une belle volaille, une cuisine asiatique, ...

Ce vin exprimera pleinement sa personnalité à une température de 12-14°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.