



## Cuvée VERMEIL

2014

**1969-2014 : 45 ans en Biodynamie !**

*Cette Cuvée a été réalisée sur le millésime 2014 en l'honneur d'Eugène et Marie Rose qui ont développé avec passion la Biodynamie sur le Domaine dès 1969.*

*Sur le millésime 2014, 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 nûtes fruitées (agrumes), épicées, et minérales.*

*La bouche affirme des notes minérales avec une salinité délicate, une acidité subtile qui se fond avec les sucres résiduels dans un mariage éblouissant. 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 fraîcheur.*

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



*Vins Eugène Meyer*

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



## 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** : 19.4 g/l

**Acidité** : 4.20 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Alcool** : 13.50 %

**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

La fraîcheur du vin permet d'accompagner des plats dotés de gras et de volume.

Il accompagnera à merveille un poisson en sauce, un carpaccio ou tartare de poissons, un risotto aux asperges, des spaghettis aux coquillages, une cuisine asiatique, un dessert aux fruits comme une soupe de fraises au basilic...

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