



# GRUNER VELTLINER

MEINKLANG

AUTRICHE, NEUSIEDLERSEE

Peu de domaines biologiques et biodynamiques sont plus attentionnés que celui de Meinklang. Toute la famille Michlits vit et travaille sur ce domaine. La jeune Angela Michlits est vigneronne, et son mari Werner gère le fonctionnement. Le frère cadet de Werner s'occupe des bovins qui sont nourris de céréales biologiques et d'herbe pour créer la fertilisation biologique qui servira aux raisins et aux fruits cultivés sur le domaine.

Les vignobles Meinklang se trouvent sur la côte orientale de Neusiedlersee dans l'est de l'Autriche à proximité de la frontière hongroise.

Les vignes sont plantées à proximité des lacs, où les longues journées d'été permettent la meilleure maturité phénolique qui soit, tandis que les soirées fraîches donnent aux raisins un repos bien mérité et des saveurs fraîches et fruitées.

[Découvrez le Domaine Meinklang](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biologique

**Superficie totale:** 25 hectares

**Sol:** calcaire

**Encépagement:** Gruner Veltliner

**Rendement:** 35 hl/ha

**Densité:** 3000 pieds/ha

**Vendange:** manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** La cueillette se fait tôt dans la saison, dès la première semaine de septembre. Les raisins sont ensuite pressés directement et la fermentation spontanée opérera pendant 2 semaines dans des cuves à environ 24 degrés sur les lies fines.

**Élevage:** Un élevage de 4 mois sur lies dans des cuves inox et béton, suivi d'une douce filtration par papier avant la mise en bouteille.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 7-10°C

**Potentiel de garde:** 3-4 ans

**Notes de dégustation:** un classique Autrichien : traditionnel, avec beaucoup de confiance en soi. Un verre n'est jamais assez. Rangez les clés de voiture et installez-vous en terrasse...

**À table avec:** vin-plaisir à déguster à tous moments, accompagné de poissons, salades et bien sûr pour la soif!

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)