



GRAUPERT

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: Biodynamique

Sol: Sols sablo-limoneux. Les vignes sont laissées en liberté et poussent sans intervention. "Graupert" signifie sauvage dans le dialecte local du Burgenland

Encépagement: Pinot gris

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Macération pelliculaire en cuve béton de 17 jours. Non filtré et végan

Élevage: 8 mois en cuve inox sur lies fines.

MODE D'EMPLOI

Service: 12-14°C

Potentiel de garde: À son meilleur d'ici 6 ans

Notes de dégustation: Belle robe rose-dorée. Des arômes de miel, poire, pomme mûre et amande se dégagent de ce pinot gris. La bouche est floral (orchidée), fruitée (agrumes et ananas) et épicée (muscade), ce qui en fait un vin "orange" vibrant avec une belle acidité qui trouve son équilibre grâce à la richesse du fruit et à une texture soyeuse. Le tout se termine par une finale longue et sèche, pleine de saveur. Un vin sauvage et audacieux!

À table avec: La fraîcheur de ce vin en fera le compagnon idéal des salades et poissons, mais se dégustera tout aussi bien seul, en fin de repas.

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

info@laqv.ca