



PINOT NOIR

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 salo-limoneux

Encépagement: 100% pinot noir

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Vendange égrappée, fermentation spontanée avec la pulpe pendant 11 jours en cuves inox. Plusieurs remontages. Végan.

Élevage: Élevage de 6 mois en barriques de plusieurs vins sur lies fines.

MODE D'EMPLOI

Service: 16-18°C

Potentiel de garde: À son meilleur d'ici 4 ans

Notes de dégustation: Au nez, la cerise rouge et la fraise des bois s'imposent. La bouche est fraîche et les tannins souples et élégants. Les arômes de baies rouges se confirment. C'est un pinot noir équilibré et rond, charmant et authentique.

À table avec: Épaule de veau braisée avec sauce aux poivres servie avec céleri-rave et noix de Grenoble

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

info@laqv.ca