



FOAM SOMLO

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: Roche volcanique recouverte d'une fine couche de limon calcaire

Encépagement: 60 % Harslevelü et 40 % Juhfark

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: À Somlo, la cueillette pour les cépages Harslevelü et Juhfark se fait tôt dans la saison. Suivent ensuite la fermentation en cuve inox (jusqu'à l'obtention de 9% d'alcool), un pressurage direct et l'embouteillage en octobre. La fermentation se termine en bouteille pour obtenir un minimum de gaz (pétillant naturel) et 4g/l de sucres résiduels. Végan.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Le nez sur les fruits blancs mûrs. La bouche est ronde, fraîche, éclatante, avec un perlant (frizzante) qui titille les papilles. La finale est franche, avec une mâche gourmande, salivante et un sucre à peine perceptible, se prolongeant sur des notes de pomme et d'épices.

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

info@laqv.ca