



GRUNER LIBRE

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

Superficie totale: 1,2 hectares

Sol: Argilo-sableux

Encépagement: Grüner veltliner

Âge des vignes: 5-15 ans

Rendement: 35 hl/ha

Densité: 4400 pieds/ha

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Vendange à la fin août. Pressurage direct, puis fermentation spontanée.

Méthode de fabrication:

Vegan. SO₂ : 42mg/L. Sucre résiduel : 1,4g/L

Élevage: 4 mois sur lies, en cuve inox. Non filtré, ni collé.

MODE D'EMPLOI

Service: 7-10°C

Potentiel de garde: 1 ans

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

info@laqv.ca