



## FOAM RED

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:** Sablo-limoneux

**Encépagement:** 80% Gamaret et 20% Blaufränkisch

**Vendange:** manuelle

### DANS LE CHAI

**Vinification:** Fermentation spontanée sur levures indigènes. Non filtré et dégorgé à la main. Végan.

### MODE D'EMPLOI

**Service:** 7-10°C

**Potentiel de garde:** 5 ans

**Notes de dégustation:** Joli rouge pétillant au nez de cerise noire. En bouche, frais, fruité et juste assez funky!

**À table avec:** Parfait compagnon du bœuf grillé, du porc, des champignons, des poissons gras et des fromages à pâte ferme. Intéressant également avec les curry et la cuisine thaïlandaise.

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

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