



VIN DE FRANCE

ICARE



Ce que je sais d'ICARE....

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 40 ans

Les Terroirs : Les raisins proviennent d'une sélection de nos meilleures parcelles de vieilles vignes sur des sols de graves et de marno calcaire.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : ICARE a été imaginé et créé par Céline et Isabelle MEYER en 2018. La légende d'Icare volant au plus près du soleil pour réaliser son rêve d'absolu, témoigne de la créativité et de l'imaginaire au service du vin. Un Pinot Gris unique qui survole les préjugés concernant ce cépage.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Légère macération de 24 heures avant le pressurage. Les raisins sont ensuite pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débouillage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans nos foudres centenaires. Elle est suivie par un élevage sur lies fines ou lies totales suivant le millésime pendant plusieurs mois,, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement à l'approche de l'été. Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, à ce moment - là, si nécessaire.

Commentaires :

Complètement sec, ICARE c'est la droiture sans l'austérité. Le nez terrien et charnu s'ouvre sur un fruit aérien et centré. La bouche énergique, longue et précise dévoile une profonde salinité. Un Pinot Gris à l'assise terrienne qui tend ses bras pour toucher le ciel.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille certains produits de la mer comme les calamars rôtis, les couteaux en plancha avec une tombée d'ail et de tomates. Sa structure terrienne conviendra à nombre de plats épicés, avec ou sans viande.

Dégustation :

Température idéale : 10° C

A boire sur 10 ans

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.