



A.O.C ALSACE

FLEUR DE LOTUS



Ce que je sais de la Fleur de Lotus....

Cépages : Cette cuvée est un assemblage composé Pinot Auxerrois, de Gewurztraminer, de Muscat et d'une touche de Riesling.

Age de la vigne : 35 ans

Les Terroirs : Une dizaine de petites parcelles sur des terroirs d'alluvions et de graves situés en plaine autour de Turckheim composent cette cuvée.

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

Le nom : La Fleur de Lotus a été imaginée et créée par Jean MEYER, au retour de son premier voyage en Asie. Naturellement, l'idée de créer un vin sec, délicat avec une aromatique épicée, mais léger en alcool pour se marier avec les cuisines asiatiques et créatives, s'est imposée à lui.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont 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. Sur cette cuvée, nous privilégions une fermentation et un élevage sur lies fines.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :

Ce vin sec respire le voyage. Au nez, on retrouve des effluves de fleurs, de fruits exotiques tout en délicatesse. Il s'agit juste de libérer le côté aérien et floral du Gewurztraminer sans la puissance et l'alcool. La bouche charnue, s'épanouit sur la fraîcheur grâce à la présence du Muscat puis se termine par l'épice qui va tonifier la fin de bouche de manière ludique et énergique. Poivre, cardamome et herbes folles se côtoient avec grâce.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille la cuisine indienne, asiatique ou tout autre met privilégiant l'épice. La tomate durant tout l'été en tarte ou en antipasti, ainsi que les poissons fumés et marinés feront de délicieux accords excentriques ou raffinés.

Dégustation :

Température idéale : 10° C

A boire sur 5 à 7 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.