

## PINOT AUXERROIS " H " VIEILLES VIGNES 2018

AOC Alsace, Alsace, France

### LE VIN

Planté au cœur du Grand Cru HENGST, ce cépage, considéré comme non noble, n'a pourtant pas droit à l'appellation Grand Cru. Son unique lettre "H" renvoie directement au HENGST.

### TERROIR

Situé sur la commune de Wintzenheim, ce terroir est essentiellement constitué de conglomérats calcaires oligocènes (14% de calcaire actif) et de marnes interstratifiées de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur. Ces formations conglomératiques sont puissantes et laissent s'intercaler des marnes rouges, brunes, vertes ou beiges. Tous les intermédiaires existent entre les éléments grossiers et les sédiments fins. Le pH du sol est de l'ordre de 7,8 à 8,3. La roche mère est de couleur jaune orangée. Ce Grand Cru, comparé par certains critiques au Chambertin en Bourgogne, permet à l'ensemble des cépages alsaciens de s'exprimer de la manière la plus parfaite. Il représente une surface délimitée de 53,02 Ha de vignes.

### A LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

### VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins – exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamiques – rétrocedent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés dans des foudres centenaires en chêne.

### CÉPAGES

Pinot auxerrois 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 5 g/l

Acidité tartrique: 4.5 g/l

Age moyen des vignes: 60 ans

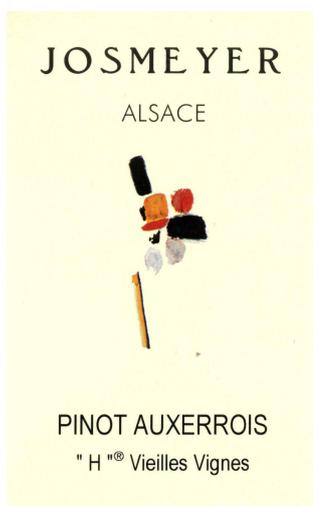
Rendement: 45 hL/ha

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

### ACCORDS METS-VINS

Terrines de poissons, coquilles Saint Jacques, langoustine, homard, riz-de-veau, bouchées à la reine, blanquette de volaille ou de veau, soufflés, légumes primeurs, volailles, tourtes, fromages crémeux.



JOSMEYER - 76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM  
Tel. 0389279190 - domaine@josmeyer.com  
www.josmeyer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



E01Q3F