

Domaine Mersiol Pinot Gris

Alsace, Frankrike

Producenten

Domaine Mersiol ligger vid Dambach-la-villes kullar i nordöstra delen av Frankrike. Familjen har odlat vin för eget bruk sedan 1700 talet och den först flaskan såldes först 1946. Idag har man ca 12 hektar odlingar varav 3,5 hektar är klassade som Grand Cru Frankstein. Allt vin som säljs kommer från den egna egendomen; allt som odlades, vinifieras och buteljeras.

Sedan sonen Stéphane tog över 2000 har man tillämpat ekologisk odling och har numera certifikat. Den ekologiska odlingen bidrar här med att lyfta fram den delikata mineraliteten från jordmånen, granit. [Kuriosa- Legenden säger att en vindruveätande björn tvingade invånarna i Dambach-la-ville att odla vin därav stadens emblem präglas av denna varelse]. Romarna tog med sig druvor hit under 1300 talet och området har sedan dess varit känt för sin kvalitet, särskilt kullarna vid Frankstein (Grand Cru 1976). Frankstein består av 56 hektar vingårdar på en höjd mellan 220-310 meter, i sydöstlig riktning vilket ger optimal morgonsol. Graniten bibehåller värmen i jorden och ger bra dränering vilket är idealiskt för ekologiskt jordbruk. De tillämpar även en teknik som benämns som "grassing down" vilket innebär att gräs mellan rankorna tas bort för att stimulera rotsystem viker ökar syresättningen i jorden.

Druvor

100% Pinot Gris

Vinifiering

Terroir : granite
Vinrankorna: 25 år
Skördeuttag: 65 hl / ha
Uppbindning: Double Guyot
Skördemetod: handplockas
Vitikulturell metod: Agriculture Biologique (Ecocert certification)
Vinifiering: Kall statisk klarning under 48 timmar, efter att druvorna pressas. Sakta temperaturstyrd jäsning i rostfria tankar, mellan 15 och 18°C under 1 månad.

Mat & vin i kombination

Serveras vid 8-10°C. Kan drickas nu men vinner på lagring upp till 6 år. Stilen på vinet är fet, med tydlig frukt av gröna aromer samt viss kryddighet, samt rökighet/terroir i avslutningen. Med tanke på vinets frukt och densitet som är mild bör matchning ligga mer mot skaldjur och lättare fiskrätter; ceviche, havskräftscarpaccio etc.



Ni kan beställa
genom:

Telefon: 08-39 59 71

Mail:
order@herdenstam.se

Besök gärna vår
vinbar/showroom/
kontor:

Herdenstam Vinhandel
Svartensgatan 12

