

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LE DRAGON JOSMEYER



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 10°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Sol calcaire sur le site d'Alsace le plus chaud et nommé "le Petit Sénégal".

Cépage : 100% Riesling

Vinification : Vendange manuelle, pressurage lent en grappes entières. 1 à 4 mois de fermentation en levures indigènes sous contrôle de température.

Élevage : En foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydable selon les années.

AOP Alsace

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Idéal sur un joli plateau de fruits de mer.

VOLAILE

Superbe sur pintade crémée.



TOUT CRU !

Sublimera des sushis et sashimis.

FROMAGE

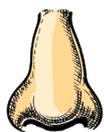
Idéal sur une tome de brebis ou un chèvre.



Notes de Dégustation



Robe jaune, limpide et brillante.



Plaisant, minéralité pierreuse et farouche et épicé.



Sèche, ciselée et tendue. Presque tannique sur le calcaire. Belle salinité.



Céline et Isabelle conduisent le domaine. Situé à Wintzenheim, localité viticole proche de Colmar, Josmeyer bénéficie d'un microclimat exceptionnel et d'une pluviométrie qui est l'une des plus faibles de France. D'une superficie de 28 hectares (28% Riesling, 24% Pinot Blanc & Auxerrois, 21% Pinot Gris, 19% Gewurztraminer et 10% pour les Sylvaner, Muscat & Pinot Noir), ce vignoble a toujours été mené de manière raisonnée et dans le respect de la nature.

À la fin des années 90, dans un but d'excellence, ce vignoble a été rapidement converti en culture biologique et biodynamique. Depuis 2004 l'ensemble de nos vins est certifié par le logo AB (agriculture biologique).

Cette autre « voie » plus exigeante et plus coûteuse que la viticulture conventionnelle ou raisonnée, permet une meilleure symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces quatre éléments engendre un raisin noble qui, à son tour, va donner naissance à un à vin dense et équilibré, à la personnalité unique.

JOSMEYER *Wintzenheim*

JOSMEYER



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération