

Alsace - Domaine G. Metz

Par Eric Casimir (vigneron)



1 - Terroir du Haydi - Pinot Noir - Rouge - 2024



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%, macération à froid pendant 4 jours et macération fermentaire (levures indigènes) de 15 à 20 jours à 24 °C. Séparation des jus de gouttes et de presses. Fermentation malolactique et élevage en barriques pendant 12 mois. Vin non filtré.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Robe</u>	Pourpre clair
<u>Nez</u>	Très ouvert, légèrement boisé, notes de fruits noirs.
<u>Bouche</u>	Ample et équilibrée, mûre, cassis, tannins souples, belle longueur.
<u>Accord</u>	Viandes rouges, gibiers, fromages, chocolats noirs. A carafier avant service.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	23 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2- Grand cru Zotzenberg - Sylvaner - Blanc - 2024



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace Grand cru
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage / Vinif.</u>	Vendange manuelle, pressurage basse pression, débouillage à froid (24 à 36 heures), filtration des bourbes et réincorporation, fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox. Élevage sur lies fines en foudre (11 mois).
<u>Cépage</u>	100% Sylvaner
<u>Robe</u>	Jaune clair
<u>Nez</u>	1er nez: puissant et minéral. 2ème nez: notes d'agrumes.
<u>Bouche</u>	Légèrement salin, ample, arômes de fleurs blanches, pointe citronnée, finesse en fin de bouche.
<u>Accord</u>	Fruits de mer, poissons fumés, crustacés, tourte, foie gras, magret de canard.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	23 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Terroir du Fruehmess - Riesling - Blanc - 2023



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage / Vinif.</u>	Macération pelliculaire à froid (8 heures), pressurage basse pression, débouillage à froid (24 à 36 heures), filtration des bourbes et réincorporation, fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
<u>Cépage</u>	100% Riesling
<u>Robe</u>	Jaune clair
<u>Nez</u>	1er nez: minéral, floral 2ème nez: agrumes.
<u>Bouche</u>	Vif, floral, bon équilibre entre vivacité et minéralité, quelques notes d'agrumes, assez long en bouche.
<u>Accord</u>	Produits de la mer, cuisine japonaise.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	16,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Grand cru Muenchberg - Riesling - Blanc - 2022



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace Grand cru
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage / Vinif.</u>	Vendange manuelle, pressurage basse pression, débouillage à froid (24 à 36 heures), filtration des bourbes et réincorporation, fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox, Élevage sur lies fines en foudre (11 mois).
<u>Cépage</u>	100% Riesling
<u>Robe</u>	Jaune clair
<u>Nez</u>	1er nez : puissant, réglisse. 2ème nez : pierre à fusil.
<u>Bouche</u>	Saline et minérale, pierre à fusil, silex.
<u>Accord</u>	Apéritif, Saint-Jacques, poissons en sauce, huîtres chaudes, homard, escargots, cuisses de grenouille, matelote de poissons.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	23 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Gewurtztraminer - Vin de Fruit - Blanc - 2023



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Blanc demi-sec
<u>Elevage / Vinif.</u>	40% de macération pelliculaire (8 heures), pressurage basse pression, débouillage à froid (24 à 36 heures), filtration des bourbes et réincorporation, fermentation par levures indigènes avec contrôle de température, élevage en foudre sur lies fines avec bâtonnage de 6 à 8 mois.
<u>Cépage</u>	100% Gewurtztraminer
<u>Robe</u>	Jaune clair
<u>Nez</u>	1er nez: très ouvert, fruits exotiques (litchis). 2ème nez : épices.
<u>Bouche</u>	Rond (mais pas doux), équilibré, notes de litchis et de papaye, finale épicée.
<u>Accord</u>	Apéritif, plats épicés et relevés, cuisine chinoise et Thaï, fromages forts ou à pâtes persillées, desserts.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	12,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Klevener de Heiligenstein - Savagnin rose - Blanc - 2022



<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	blanc demi-sec
<u>Elevage / Vinif.</u>	Vendanges manuelles, légère macération pelliculaire selon millésime, pressurage basse pression, débouillage à froid (24 à 36 heures), filtration des bourbes et réincorporation, fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox, élevage sur lies fines en foudre.
<u>Cépage</u>	100% Savagnin rose
<u>Robe</u>	Jaune clair avec reflets rosés
<u>Nez</u>	Expressif, épices, coings.
<u>Bouche</u>	Ample et rond, arômes de fruits secs et de fruits confits.
<u>Accord</u>	Apéritif, cuisine exotique, fromages forts, desserts.
<u>Degré</u>	14 %
<u>Tarif</u>	14,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

7 - Pinot gris - Vendanges Tardives - Blanc moëlleux - 2018

<u>Origine</u>	France - Alsace
<u>Appellation</u>	AOC Alsace
<u>Producteur</u>	Domaine G. Metz
<u>Type</u>	Blanc doux
<u>Elevage / Vinif.</u>	Vendanges manuelles avec tri (botrytisée à 40%), pressurage à basse pression en cage ouverte, débourbage à froid (24 à 36 heures). Filtration des bourbes et réincorporation. Fermentation pendant 3 mois avec contrôle de température en cuve inox. Élevage en foudre.
<u>Cépage</u>	100% Pinot gris
<u>Robe</u>	Jaune paille soutenu
<u>Nez</u>	Abricots, coings, épices.
<u>Bouche</u>	Ronde et mielleuse, fruits confits.
<u>Accord</u>	Apéritif, foie gras, desserts, fin de repas.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	21 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation