

PINOT GRIS

« Vendanges d'automne »



Cépages: Pinot Gris

Terroirs : sol schiste et sable

Appellation : Vin De France

Vinification :

Faibles rendements pour une maturité optimum. Pressurage doux avec presse pneumatique

Avant la fermentation, nous effectuons une macération pelliculaire à basse température pour libérer des arômes muscatés.

La fermentation se fait en cuve à basse température : 14 °.

La fermentation est stoppée par le froid quand il reste 20 gr de sucre. Nous effectuons alors un soutirage afin de conserver ses arômes caractéristiques.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe, Jaune pâle aux reflets gris argentés

Le Nez : élégant mariant les fruits exotiques et des notes muscatées.

En Bouche : le palais conjugue harmonieusement fraîcheur et gras et déploie une longue finale aux accents fruités.

Conseils de service et associations mets-vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, on pourra l'associer avec de nombreux mets :

- très agréable nature à l'apéritif
- les plats exotiques
- le foie gras, melon avec jambon de Parme
- tarte aux fruits, mousse de fruit.

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306711234565