



## *Élaboration*

Les vendanges sont réalisées entièrement à la main lorsque le raisin atteint un taux de sucre optimal afin d'obtenir ce délicieux nectar. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débouillage statique à froid. La fermentation est effectuée dans des cuves thermos-régulées. Elle dure de 10 à 12 semaines. Le vin est ensuite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

## *Dégustation*

La robe est jaune opale aux reflets dorés. Le nez est aromatique sur des notes de pêche et d'abricot confits agrémentées d'effluves aux arômes d'amande. En bouche, l'attaque souple laisse place à un vin opulent rempli d'élégance. Les notes de fruits jaunes et de fruits secs sont bien présentes.

## *Accords mets et vins*

La vendange tardive de pinot gris est un vin tout en opulence. De ce fait, il se marie très bien avec le foie gras de canard ou encore avec des fromages forts. Il se suffit très bien à lui-même pour touche sucrée à la fin du repas.

Température de service : 8-10 °C



*Pinot Gris*  
*Vendanges*  
*Tardives*  
2014

Acidité sulfurique:  
4,08 g/L

Acidité tartrique :  
6,24 g/L

Alcool par vol :  
13,04% VOL

PH : 3,39

Sucre résiduels : 79 g/L

Type de sol : argileux  
linoneux