



Pinot Gris Vieilles Vignes

Élaboration

La particularité de ce vin est l'âge des vignes desquelles il est produit. En effet, l'âge moyen des vignes est de 45 ans. Plus les vignes sont vieilles, moins elles produisent. Les raisins sont donc plus concentrés en arômes et tendent à produire des vins plus complexes.

La vendange est entièrement manuelle.

Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débourbage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo-régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves en inox.

Dégustation

La robe jaune clair aux reflets dorés est limpide et brillante. Le nez est expressif sur des arômes de fruits jaunes confits et des notes empyreumatiques. Après aération, des notes de sous-bois légèrement fumées se dégagent. En bouche, l'attaque est tout en souplesse. Le vin enrobe le palet avec sa richesse. Une pointe de vivacité équilibre ce vin. Les arômes sont fidèles au nez. C'est un vin expressif et complexe.

Accords mets et vins

De par la richesse et la complexité de ce vin, il se mariera parfaitement avec des mets riches et opulents comme la volaille en sauce. L'accord idéal est un foie gras à la truffe.

Température de service : 8 – 10 °C

Acidité sulfurique :
3,00 g/L

Acidité tartrique :
4.60 g/L

Titre alcoométrique :
13,6 % /VOL

PH : 3,74

Sucre résiduels :
22 g/L

Type de sol :
Sablo-limoneux

