



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 65 hL/ha



Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

Elevage :

Sur lies fines



Une couleur jaune pâle, des reflets brillants. Le nez propose une alliance entre fruité et délicatesse, la bouche est ample et riche avec une note finale fraîche et agréable.



Se sert à l'apéritif, accompagne magret de canard et plat exotique



Garde : 5 à 7 ans

Température de service : 7 - 8 °C



Analyses :

Sucres résiduels 13,5 g/l

Alcool/volume 13.37%

Acidité totale 4,17 g/l