



Sol : Argilo, Calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 45 hL/ha



Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Eleavage:

En foudre



Ce vin offre une couleur jaune soutenue avec des reflets brillants. Le nez se caractérise par des notes de fruits confits et d'une note de fumé. La bouche associe puissance et rondeur avec une bonne longueur.



Il se sert à l'apéritif et accompagne les foie gras poêlé, les poissons cuisinés au beurre ou encore les viandes blanches en sauces



Garde : 3—5 ans

Température de service : 8—9 °C



Analyses :

Sucres résiduels	28.8 g/l
Alcool/volume	12.5 %
Acidité totale	3.4g/l