



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 60 hL/ha



Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourage 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 plats exotiques et desserts aux fruits tels que les abricots, pêches.



Garde : 5 à 7 ans

Température de service : 7 - 8 °C