

PINOT GRIS « Tête de Cuvée »

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Ce Pinot Gris est issu d'une vigne à l'enracinement très profond, plantée sur un terrain argilo-schisteux. Le cépage est un Pinot Gris à petits grains, peu productif, mais très concentré en arômes.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. La fermentation traditionnelle est effectuée sous contrôle de température et la filtration est tangentielle.

Dégustation :

- *Au nez :* Des arômes fumés et mielleux, très caractéristiques du cépage ; et quelques notes d'agrumes.
- *En bouche :* Ample et gras, avec des arômes de noisette et de foin, ce vin élégant présente un léger caractère exotique. Bonne persistance.

Nos conseils : Ce vin charpenté, rond et opulent, sera parfait à l'apéritif. Il accompagnera également le confit, le foie gras, les abats, la cuisine contemporaine...

Température de service : Servir entre 8 et 10°C

Conservation : De 3 à 5 ans.

