



PINOT GRIS

« LE GASTRONOME »

2019



Cépage : 100% Pinot Gris

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans



Viticulture : En conversion AB, enherbement total, taille guyot double



Vinification : vendange manuelle, pressurage directe, débourbage statique à froid, fermentation alcoolique en cuve inox.



Dégustation : alcool 14% - sucre 1,9g/L—acidité totale 3,59g/L

Arômes de fruits blancs et de sous-bois, vin gras et opulent en bouche



Accords : foie gras poêlé, salade de lentilles et saumon, filet mignon au paprika.

Température de service : 7 à 10°C

Garde : 2 à 5 ans