

Pinot Gris



Provenance : - France
- Franche-Comté

Appellation : - IGP - Vin de pays de Franche-Comté

Origine : - Charcenne et Gy

Cépage : - Pinot Gris

Cuvée : - 2014

Sols : - terre argilo-calcaires

Vignes : - vignes âgées de 4 à 20 ans
- taille Guyot simple
- récolte manuelle et mécanique

Vinification : - macération pelliculaire
- fermentation avec contrôle des températures et élevage en pièces de chêne durant 8 mois.
- malolactiques faites

Couleur : - Blanc légèrement oeil de perdrix, du à la macération pelliculaire

Arômes : - notes de confits, miellé et petits fruits

Caractère : - souple bonne tenue, soyeuse avec une légère touche tannique

S'harmonise : - apéritif, volaille et plats épicés

Température de dégustation : - de 12 à 14° C

Conservation : - à boire dans les 8 ans

Henri Xavier Guillaume

