



Pinot Gris Cuvée Exceptionnelle 2019

75 cl

Vinification du Pinot Gris Cuvée Exceptionnelle

Les grappes proviennent de parcelles sélectionnées, les raisins sont récoltés en sur-maturation. Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Pinot Gris Cuvée Exceptionnelle

Ce Pinot Gris à la robe jaune d'or s'ouvre au nez sur d'intenses notes de fruits secs et de miel. Au palais, sa richesse exceptionnelle se prolonge sur une finale moelleuse avec une touche de fraîcheur qui saura accompagner vos plats sucrés salés comme un tajine d'agneau au pruneaux ou simplement un moments de fête entre amis.

Aspect technique du Pinot Gris Cuvée Exceptionnelle

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 11°C
Sucrosité : 34.1 g/l
Alcool : 12.5°

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Pinot Gris provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.