



PINOT GRIS 2011 ROT MURLÉ

Alcool : 12,8 %

Acidité : 5,2 g/l AT

Sucre résiduel : 20,9 g/l

Sulfites totaux : 51 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 8 mois. Un ajout de sulfite à la mise en bouteilles fin-mai 2012.

Dégustation

Robe jaune paille - nez intense de fruits jaunes cuits (poire), de fruits secs et de massepain avec des touches fumées et miellées - vin ample, frais et minéral avec une légère sucrosité - saveurs d'agrumes confits et belle longueur sur la minéralité, la fraîcheur et une fine touche de pomelos. Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Apéritif, viandes blanches en préparation sucrée-salée, tajines aux fruits secs.