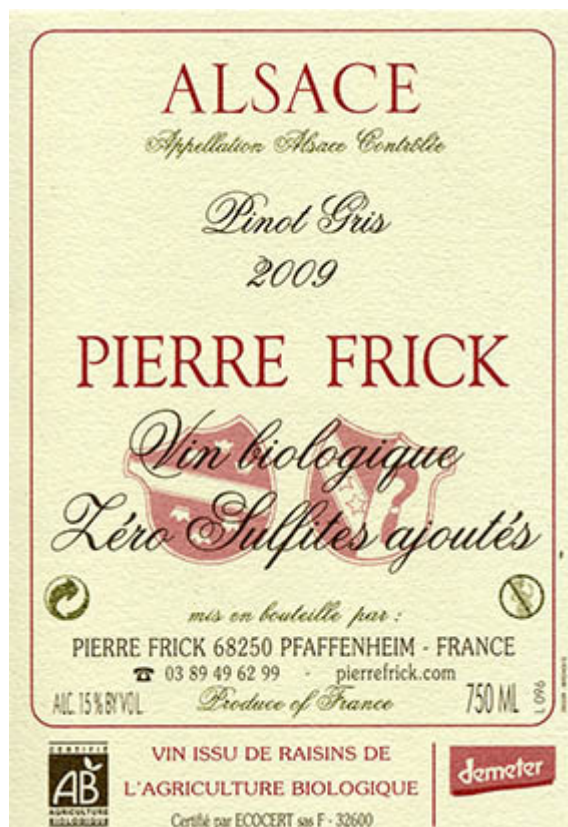




PINOT GRIS

Millésime : 2009

Alcool : 14.9%

Acidité : 4.8 g/l AT

Sucre résiduel : 3.7 g/l

Terroir

Rot Murlé : sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage

Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser.

Dégustation

Robe jaune - arômes de verveine, cacahuètes, tourbe, bois de cèdre et fruits murs à l'aération - bouche ample et fraîche, aux saveurs de caramel blond, pomme séchée, brioche et poivre - finale tendre avec des notes de compote de rhubarbe et pierre calcaire. Température conseillée : 12°C

Accompagnement

Terrines épicées, viandes blanches relevées, fromage