I.G.P Val de Loire

Pinot-Gris

Volupté et Finesse



Cépage emblématique d'Alsace ou du Malvoisie, cette cuvée impressionne par sa richesse et sa finesse, avec des arômes de fruits blancs. Sur un terroir de schiste, et une maturité poussée à l'extrême, il nous permet de le vinifier en demi-sec, avec un potentiel en degré de 14°vol. Ce vin plus en finesse que le Fié-Gris donne des notes de fruits blancs, noyau et groseille. Une longue macération pelliculaire a développé sa robe grise, légèrement saumon, qui surprendra vos convives.

CARACTERISTIQUE:

Volupté et Finesse
IGP Rosé Demi-Sec
Dégustation : Service 8 à 10°C
Garde : 2 à 6 ans
Cépage : 100% Pinot Gris
Production : 4 200 Bouteilles
Degré : 13 % Vol
Sucre : 26 gr
Age des vignes: 10 ans
Terroir : Micaschiste
Lieu-dit : 100% Beaulieu

Accords Mets et Vins

Il accompagne admirablement le foie gras, mais aussi le saumon fumé et des salades exotiques. Vous pouvez également l'essayer avec tartiflette, fondue savoyarde, melon avec jambon de Parme, dessert fruité.