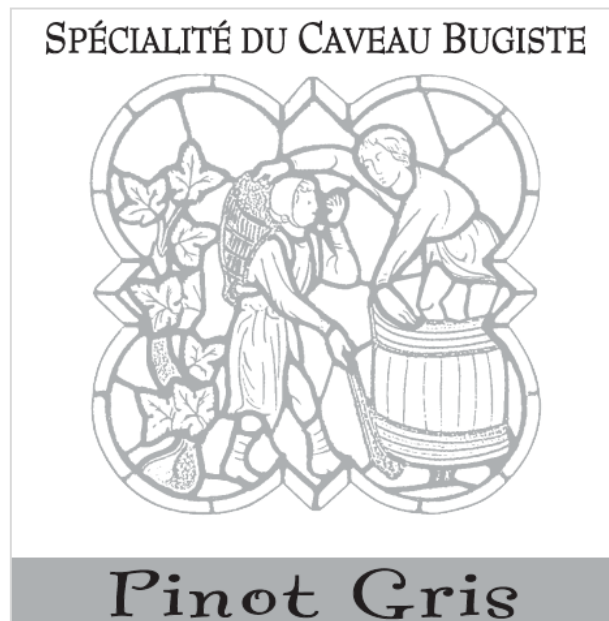


PINOT GRIS Spécialité 75 cl blanc
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN



Cépage : Pinot Gris

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaire

Taille : En guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C suivie de la fermentation malolactique. La vinification s'effectue en partie en cuve et en fûts (20 %). Mise en bouteille au printemps.

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Arômes de vanille, de pêche et d'ananas.

Bouche : Vin sec et gras, d'une grande souplesse, à boire dans les deux à cinq ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur des poissons et des viandes blanches.

T°C de service : 7 – 8 °C