



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Pinot Blanc (60 %), Pinot Gris (40%)

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, marno-calcaire

Age de la vigne : 20 et 60 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 14%

Indice de sucrosité : 
Sec Dry | Demi-Sec Medium Dry | Moelleux Soft | Doux Sweet

DÉGUSTATION :

L'assemblage de ces deux pinots (blanc et gris) est une véritable révélation par sa complexité et sa minéralité, qui se complètent parfaitement. Nez très flatteur. En bouche, ce vin se présente vineux, gras et salin.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Cet assemblage frais accompagnera à merveille fruits de mer, poissons et fromages.

Nuances de Pinots
"Dualité"
2018