



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, grès et calcaire

Age de la vigne : environ 25 ans

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

CÔTÉ CAVE :

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

Alcool : 14%

Indice de sucrosité :



DÉGUSTATION :

L'attaque dévoile un pinot gris opulent dont la douceur et la puissance sont soulignées par des arômes fruités tels que la mirabelle et le coing. De belles notes de sous-bois et des arômes fumés viennent compléter ce vin.

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

A servir avec des viandes blanches, du thon fumé ou des fromages crémeux.

Pinot Gris
Dans les Bois
2021