

Collection Privée des Frères Couillaud

PINOT GRIS

IGP Val de Loire

Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO



Cépage : 100% Pinot Gris (raisin rosé à jus blanc)

Type de sol : Mica schiste albitique à double micas, sur un coteau très pierreux orienté Sud.

Rendement: 40 hl/ha

Plantation : 1997

Taille : Guyot simple

Récolte: Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir. Macération pelliculaire pour 20% du volume.

Vinification: Pressurage pneumatique et débourageage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C et Malolactique 100%. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Sucre résiduel : 25g/l

Accord Mets/Vin : Idéal à l'apéritif, également parfait en dessert sur une tarte aux fruits.

Conservation : 2 à 3 ans



« Une réussite, avec de la puissance et de la densité. Un vin sensuel, sur la pêche et l'anis, rehaussé de notes miellées. Un vin tendre et épicé, mais gardant l'air marin. »



Les Frères Couillaud