



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

ANTIDOTE

IGP VAL DE LOIRE

Ce vin moelleux est idéal à l'apéritif. Il se mariera également à merveille avec de nombreux desserts.



This sweet wine is ideal as an aperitif. It will also go well with many desserts.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 90% Pinot Gris – 10% Sauvignon Gris.

VINIFICATION Très faibles rendements.
Récoltés manuellement en surmaturité, les raisins de Pinot Gris sont pressurés délicatement.
Après débouillage et encuvage, c'est le début de la fermentation en cuve, à basse température.
Après environ un mois, cette dernière s'arrête avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool : laissant le vin moelleux.
Puis, le vin est soutiré plusieurs fois afin de conserver ses arômes caractéristiques.
La mise en bouteille intervient au début du printemps, après l'assemblage d'une barrique de Sauvignon Gris pour lui apporter fraîcheur olfactive et une pointe d'acidité.

T°C SERVICE Température de service : 8°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : couleur or avec de légers reflets gris.

Arômes : nez très intense de fruits à chair blanche (abricot, pêche), de miel et de coing, avec une petite pointe fumée.

Bouche : attaque en bouche moelleuse et très fruitée.

