



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

PINOT GRIS

IGP VAL DE LOIRE

Idéal à l'apéritif, il se mariera à merveille avec tous les plats exotiques (curry, paella, etc...) ainsi que les desserts aux fruits (abricots, pommes, poires).



Ideal as an aperitif, it will go perfectly with all exotic dishes (curry, paella, etc.) as well as fruit desserts (apricots, apples, pears).



FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Pinot Gris

VINIFICATION Faibles rendements pour une maturité optimum. Vinification traditionnelle : pressurage doux (pneumatique), débouillage, et encuvage des jus pour une fermentation en cuve à basse température. Arrêt de cette dernière avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool. Puis, le vin est soutiré plusieurs fois afin de conserver ses arômes caractéristiques.

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

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : couleur pâle avec de légers reflets gris.

Arômes : Nez très intense d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche : Attaque en bouche très souple, minérale et fruitée révélant la richesse et l'équilibre gustatif de ce vin.

Sucres résiduels : environ 15 g/L.