



Pinot gris de Fichillien

Le Pinot gris de Fichillien est une sélection des meilleurs Pinot gris réalisés uniquement sur les plus grands millésimes. Issu du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier, sur le lieu-dit « Fichillien » très propice au vin blanc racé, ce Pinot gris, vinifié en vin sec en œuf et béton et en barrique mûre. Gardé un an en bouteille avant d'être proposé afin d'obtenir plus de complexité, il dévoile avec finesse sa minéralité et sa race. Un vin tout en fraîcheur malgré la puissance du millésime grâce à une vinification en réduction.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Pinot gris	Garde	5 à 15 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter 	Accords	Pâté en croute maison, viande blanche

Terroir

Plusieurs expositions sur le terroir de Fichillien avec une partie en forte déclivité favorisant l'effet drainant du sol. Des terres profondes, de type sablonneuses qui permettent une maturation idéale. Les vignes sont cultivées en biodynamie.

Vinification

En œuf en béton et en barriques âgées. Travail sur la réduction dans la vinification et l'élevage.

Attente avant la commercialisation pour que le vin puisse gagner en complexité.