



Pinot Gris

Le Pinot gris est une réussite de typicité. Il se distingue par ses arômes de fruits frais et de fruits secs (raisin, noisette). En bouche, sa richesse et sa longueur sont très appréciées.

| | | | |
|--------------------|---|-------------------------------|---------------------|
| Appellation | Vully AOC | Contenance | 37.5 cl ou 75 cl |
| Cépage | Pinot Gris | Garde | 0 à 5 ans |
| Alcool | 13.9 % vol. | Température de service | 10 à 12° C |
| Culture | Production biodynamique, certifié Demeter | Accords | Apéritif ou poisson |

Terroir

S'exprime sur des sols maigres et peu profonds. Il y puise à la fois sa minéralité et jouit d'une maturation précoce.

Vinification

La maîtrise de la fin de la fermentation alcoolique permet d'obtenir des vins riches et complexes. La plus grande partie est vinifiée en cuve, complétée par un œuf en béton ainsi que quelques barriques enrichissant la complexité du vin.

