

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2013



Caractère

D'une jolie couleur orangée, issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris développe un nez délicat qui évoque la pomme et la fraise. La bouche, très légèrement tannique, est proche de celle d'un vin rouge. Sans sucrosité ni lourdeur, elle séduit par sa fraîcheur et sa cohérence, et offre une grande persistance aromatique. Un vin d'un magnifique équilibre, auquel on a envie de retourner, et une vraie alternative au « rosé ».

A déguster avec...

Facile à associer, ce vin orange est un vin de soif qui accompagnera à merveille un barbecue, des viandes grillées ou un plateau de fromage. Il pourra être servi du début à la fin du repas.

Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.
Carafage conseillé.

Fiche technique

Alcool : 13.1°
Sucre résiduel : 1.4 g/l
Acidité totale : 5.5 g/l
Acidité volatile : 0.69 g/L
pH : 3.3
SO₂ total : 11 mg/l

La terre et la vigne

*Terroirs marno-calcaires.
Vendangé le 3 octobre 2013. Rendement de 46 hl /ha.
Certifié en culture biologique.*

Vinification

*Issu d'une macération semi-carbonique de 20 jours sur grappes entières.
Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.
Elevage de 5 mois en demi-muid et barriques de 400 L.
Non filtré. Sans sulfites ajoutés.
Mise en bouteille : mars 2014 - 2240 bts.
Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.*