

"L'Alouette est très présente dans nos vignes, elle nous raconte pleins de secrets en chantant. C'est l'oiseau du bonheur, elle arrive courant Mars et repart pour des latitudes plus chaudes en septembre"

LE SECRET DES ALOUETTES



Pinot Gris Millésime 2023 Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 350m d'altitude sur la commune de Taluyers. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est débourbé. La fermentation alcoolique en levures indigènes est faite en cuve inox entre 12° et 15°C. Vinification sans intrant.

Elevage : 6 mois d'élevage en cuve inox sur lie fine. Une fois le vin abouti, le vin est filtré.

Mise en bouteille : février 2023

Alcool : 12 ° | Température de service : 10-12°

NOTES DE DÉGUSTATION

Teinte dorée, ce vin se distingue par des arômes fumés, de mirabelle, zeste d'agrumes et brioche. Les fruits denses au palais, sont relevés par la présence légère de gaz, des notes fumées et de la rondeur.



ACCORDS METS & VINS

Asperges avec sa mousseline, fruits de mer, risotto aux champignons, sushi & sashimi

