

"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 2025 Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 350m d'altitude sur la commune de Taluyers. Vignes conduites en Agriculture Biologique et labellisé Demeter en Biodynamie avec un sol couvert de plantes et fleurs toute l'année. Vendange nocturne début septembre.

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est débourbé à froid. La fermentation alcoolique en levures indigènes est faite en cuve inox entre 12° et 17°C. Vinification sans intrant.

Elevage : 5 mois d'élevage en cuve inox sur lie fine. Une fois le vin abouti, le vin est filtré.

Mise en bouteille : Mars 2026 en bouteille réemployable avec notre partenaire Rebooteille.

Alcool : 12 ° | Température de service : 10° | So2 total: 35mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Teinte dorée, ce vin se distingue par des arômes fumés, de mirabelle, pain grillé, agrumes confits, fenouil. Les fruits denses au palais, sont relevés par la présence légère de gaz, des notes fumées et de la rondeur.



ACCORDS METS & VINS

Asperge avec sa mousseline, huitres, risotto aux champignons, sushi & sashimi, wok de légumes snackés

