

# VAL DE LOIRE - IGP

# MOELLEUX PINOT GRIS

## Domaine de la Tourlaudiere



### Situation

Le Pinot Gris Domaine de la Tourlaudière est le fruit d'une parcelle de 68 ares dénommée « Le Grand Coiffard » à Vallet.

### Cépage

100 % Pinot Gris

### Terroir

Micaschistes

### Vinification ,

Une météo favorable au début Septembre permet parfois de récolter des raisins en état de maturation très avancée. . Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation malo lactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Le vin est ensuite élevé trois mois en fut pour 100% du volume puis sur ses lie fines 3 à 6 mois avant mise en bouteille



### Mise en bouteille

A la propriété - format 50 cl

2012                    Quantité  
                                 480 bouteilles

                                 Conditionnement  
Caisse export        12 X 50 cl

### Dégustation

Ce moelleux développe des arômes évoquant les fruits blancs et le miel. La finale intense évoque la pomme verte

### Accords Mets et Vin

Ce Pinot Gris très suave et parfumé est excellent à l'apéritif. Il accompagne aussi à merveille le foie gras, les fromages bleus et les desserts.

### Garde

10 ans

