

COLLECTION PRIVEE DES FRERES COUILLAUD

PINOT GRIS

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Pinot Gris (raisin rosé à jus blanc)

Région de production: Val de Loire, plus précisément en limite de l'appellation muscadet de Sèvre et Maine, sur le Canton de Vallet sur la propriété du Château de la Ragotière.

Type de sol : Mica schiste albitique à double micas, sur un coteau très pierreux orienté Sud.

Rendement: 40 hl/ha

Plantation : 1997

Taille : Guyot simple

Récolte: Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir. Macération pelliculaire pour 20% du volume.

Vinification: Pressurage pneumatique et débourageage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C et Malolactique 100%. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Sucre résiduel : 25g/l

Accord Mets/Vin : Idéal à l'apéritif, également parfait en dessert sur une tarte aux fruits.

Conservation : 2 à 3 ans

« Une réussite, avec de la puissance et de la densité. Un vin sensuel, sur la pêche et l'anis, rehaussé de notes miellées. Un vin tendre et épicé, mais gardant l'air marin. »



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

