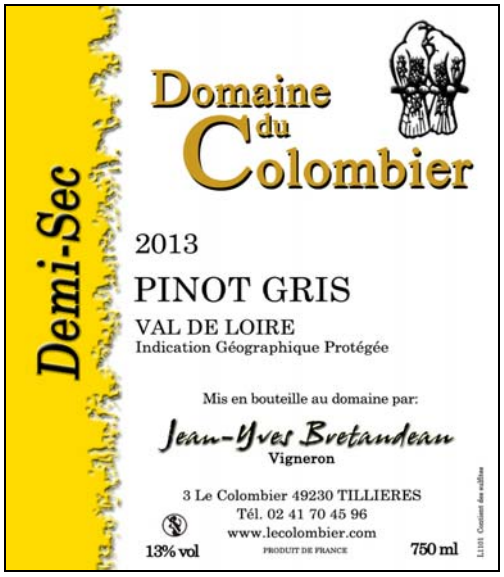

Domaine du Colombier

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie

Jean-Yves BRETAUDEAU

49230 TILLIERES

PINOT-GRIS

Demi-Sec

IGP du Val de Loire

Le Vignoble:

Superficie : 1 ha

Le Vin: **Pinot-Gris 2014 (2700 bouteilles)**

Surface : 1 ha
Mode cultural: Lutte raisonnée
Cépage : 100% Pinot-Gris
Nature : 100% du lieu dit « Beaulieu »
Sol argilo-sableux sur sous sol de Schiste.
Vinification : 100 % de macération pelliculaire de 5 heures. Débourbage par le froid
Maîtrise de température à 18°C. Durée de la fermentation: 15 jours
Elevage : 100 % cuve. Mise en bouteille avril 2014 .
Emballage : Bouteille de Bourguignone couleur antique, 75 cl.

Accord Mets et Vin :

Cépage emblématique d'Alsace ou du Malvoisie, le Pinot Gris nouveau au domaine avec une récolte 2014 très généreuse nous a permis de le vinifier en demi-sec, avec un potentiel en degré de 16°vol. Ce vin plus en finesse que le Fié-Gris donne des notes de fruits blancs, noyau et groseille. Une longue macération pelliculaire a développé sa robe grise, légèrement saumon, qui surprendra vos convives.

Il accompagne admirablement le foie gras, mais aussi le saumon fumé et des salades exotiques. Vous pouvez également l'essayer avec tartiflette, fondu savoyarde, melon avec jambon de Parme, dessert fruité..
Température de service : 8 – 11°