



Pinot Gris Brulant Valle d'Aosta D.O.P.
PINOT GRIS BRULANT VALLE D'AOSTA D.O.P.



Cépage : Pinot Gris 100% (cépage traditionnel).

Cru : Les Cretes de Aymavilles, Saint- Nicholas.

Culture : sol morainique, sableux et en forte pente, exposition ouest. Altitude 650/800 m.

Première année de production : 2018

Surface, rendement : environ 0.60 ha, Guyot. Rendements 3.500 Kg/ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-octobre

Production : 3.200 bouteilles

Vinification : sélection des grappes, pressurage doux des grappes entières réfrigérées, fermentation de 15 jours en cuve inox à température contrôlée (13°C). Élevage en cuve inox sur lies pendant 9 mois avec bâtonnages quotidiens, vieillissement en bouteille pendant 4 mois.

Dégustation : brillant, jaune paille. Nez floral (citron vert, aubépine et herbes de montagne) et fruité (notes de pomme et de poire). Goût salé, doux, frais et équilibré. Fermeture minérale et une belle longueur en bouche.

Mets : apéritifs de fruits de mer, gratin de coquilles Saint-Jacques, paella, truite de montagne aux herbes.

Curiosités : Ce Pinot Gris est le fruit de notre terroir alpin de claire identité variétale : ses raisins récoltés à maturité complète et, après une nuit de refroidissement, sont pressés entiers, pour préserver le précieux et très délicat assortiment aromatique. Le rendement des vendanges 2018 a été faible car il s'agissait de nouveaux vignobles, à la première année de production et qui ont remplacé les vieilles vignes qui ont donné vie en 1994, à notre "Pinot Grigio Vigne Brulant".

Température de service : 8/10 °C



Verre recommandé : Tulipe