



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Pinot Gris

Production moyenne de 2 000 bouteilles

Caractéristiques des vignes

Cépage : Pinot Gris

Exposition : Sud-est sur les côteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

Age : 5 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 50 hectolitres par hectare

Surface : 0,5 hectare

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevages sur lies fines
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)
- Mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie

Vendange : Manuelle

Conseils de dégustation

Cette sélection est issue de vignes implantées sur les côteaux de la Moine sur un terroir privilégié de micaschistes. Ce vin blanc demi-sec est un équilibre de séduction. Complexe au nez avec ses arômes de fruits murs, il offre une bouche ample et soyeuse tout en longueur...

Accord mets et vins :

Il s'appréciera à l'apéritif ou en accompagnement de foie gras, desserts fruités et en toute convivialité. A servir frais : 8°C.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

