



📖 Le Pinot gris, cépage à baies roses, a été retenu par le domaine Jean Luc VIAUD pour son aptitude à concentrer les sucres et à développer les arômes. Il est vinifié en vin blanc sec jusqu'à la totale consommation des sucres présents dans le moût.



Superficie : **28 ares**

Cépage : **pinot gris**

Age : **10 ans**

Terroir : ➤ **Coteaux**  
➤ Sol sableux peu profond sur **micaschistes**

🔪 Récolte mécanique à maturité à 13% potentiel

🔪 Macération pelliculaire afin d'extraire les arômes de la pellicule

🔪 Débourage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes

🔪 Fermentation alcoolique à 18- 20 °C ju

🔪 Ce vin blanc s'avère original par sa palette aromatique et sa texture douce et charnue en bouche. Il peut accompagner :

- des mets exotiques, relevés en goût ou épicés tels que les acras, beignets.
- des fromages à pâte molle ou persillée.