

VSIG Vin de France

Hors du Temps

« Exception climatique
ou norme à venir ? »



<i>Cépage</i>	Pinot gris - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Alluvion de glaciers, schistes et limons fins
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve sur lies fines pendant 10 mois
<i>Degré</i>	14°
<i>Profil</i>	Vin blanc moelleux à la rondeur fruitée et chaleureuse
<i>Accords</i>	Traditionnellement avec foie gras ou dessert À découvrir avec des fromages de caractère ou des plats épicés
<i>Service</i>	10°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 5 à 10 ans