



Poisson Pilote 2020

VIN DE FRANCE, Sauvignon blanc (66%) et Pinot Gris (34%)

TERROIR

Parcelle argile à silex
Rendement d'environ 5hl/ha.
Vignes de 15 ans en moyenne

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés et encuvés en grappes entières. Macérés séparément, le sauvignon a été pigé deux fois et remonté une fois par semaine et pressé après un mois. Le Pinot Gris a subi une pure macération carbonique et a été pressé au bout de trois semaines. Les deux ont été élevés ensemble pendant un an sur lies grossières. Pas de filtration. ZERO SULFITES AJOUTES.

ACCORD METS & VINS

Ce vin est très apprécié car il s'accorde aussi bien avec un plat qu'un dessert ; un menu légèrement relevé ou une tarte aux fruits !

SPECIFICITE DU MILLESIME 2020

Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

