

VSIG Vin de France

Hors du Temps

« Exception climatique
ou norme à venir ? »



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