



PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Millésime : 2007

Alcool : 10.4%

Acidité : 9.3 g/l AT

Sucre résiduel : 9.3 g/l AT

Terroir

Argilo calcaire, au flanc du Rot Murlé orienté N-E.

Particularité de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Dégustation

Couleur jaune d'or - nez intense et envoûtant d'épices, de fruits surmûris, de compote d'églantine, de pâte de coing, de pralin, de caramel, de mandarine confite et de vanille, avec de fines touches minérales - palais frais, suave, puissant et capiteux - saveurs de confiture de coing, de pâte d'abricot, d'orange confite, de miel et d'épices douces - finale longue et très fraîche, au goût de caramel blond, de figue cuite et de miel de thym.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif - à la place d'un dessert- pour plaisir à tout moment