



Domaine de la Rinière

# Pinot Gris

Vin de Pays du Val de Loire  
Indication Géographique Protégée

## Délice d'Automne

### Cépage et vignes

- **Cépage** : 100% Pinot Gris
- **Âge des vignes** : 15ans
- **Sol** : Argilo-schisteux et sablo-schisteux
- **Surface** : 1ha
- **Degré d'alcool** : 11,5%vol.

### Vinification

- Débourage au frais pendant 24 heures
- Fermentation contrôlée (17-18°C) 3 à 4 semaines
- Blocage de la fermentation par le froid afin de conserver 20g/L de sucres naturels (Soit environ 1% vol.alcool)

### L'avis du viticulteur

Ce Pinot-Gris demi-sec se définit par un nez puissant et aromatique ainsi qu'une bouche fruitée tout en douceur, liée à sa légère sucrosité.

Ce vin peut être servi en apéritif, avec un foie gras, voire même avec certains poissons en sauce.

