

DOMAINE DE LA  
PAPINIÈRE

— PINOT-GRIS —

IGP DU VAL DE LOIRE BLANC



« Idéal à l'apéritif, avec sa bouche pleine, généreuse et légèrement sucrée il se mariera parfaitement avec vos plats exotique. »



## FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du VAL de LOIRE
CÉPAGE:	Pinot-Gris
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	27 g/L (demi-sec)
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sous-sol composés Gabbro. Sol peu profond sur légère pente.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.

Vignes étroite de 6 ans de moyenne. Surface de 1 ha, Faible rendement (18hl/ha)

**VINIFICATION:** Maturité optimum (sur mur). Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappés et triés. Macération de 24H pour extraire un maximum d'arome dans la pellicule du raisin. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes.

La fermentation est bloqué avec le sucre au froid puis est soutiré.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

**NOTES VISUELLES:** A l'œil, le jaune très pale de ce vin est nuancé par une très légère teinte rosée.

**NOTES OLFACTIVES:** Son nez de prune cuite de d'amande grillée s'enrichit à l'aération d'arômes de vanille, de fève tonka et de caramel au beurre salé.

**NOTES GUSTATIVES:** La bouche est pleine et généreuse et se termine sur une finale à la structure enrobée, longue et légèrement sucrée.

**ACCORD:** A présenter à l'apéritif mais également sur un foie gras, plat exotique, un chèvre fait ou une tarte aux fruits.

**SERVIR à 8-10°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE