



AOP PINOT GRIS

DOMAINE G.METZ



Cépages : Pinot Gris

Terroir : 60 % Argilo-calcaire, 40 % argilosablonneux

Vinification : - Macération pelliculaire à froid (6 heures). - Pressurage basse pression. - Débourage à froid (24 à 36 heures). - Filtration des bourbes et réincorporation. - Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température. - 70% élevage en foudre sur lies entières avec bâtonnage. - 30% élevage en 1/2 muids de 500L avec fermentation malolactique.

Dégustation : - Au nez : notes de sous-bois et torréfaction. - En bouche : arômes de fruits jaunes et d'agrumes, long en bouche avec une belle finalité.

Accord mets/vin : Très polyvalent, apéritif, volailles, viandes blanches, sauces et crèmes