



MARLBOROUGH PINOT GRIS



CEPAGE

100% Pinot Gris

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle. Pressurage mécanique. Le jus de goutte limpide résultant a ensuite été transféré directement dans des cuves en acier inoxydable, fermentation alcoolique et malolactique. Le vin a été soutiré et laissé dans le réservoir pendant trois mois permettant aux composés aromatiques de se développer. Puis mise en bouteille et élevage en cave.

DEGUSTATION

- Œil : D'une couleur or pale
- Nez : Ce vin présente des arômes de citron et de fruits exotiques.
- Bouche : La bouche est portée sur la vivacité de la pêche blanche et du lychee avec des arômes en fin de bouche de beurre et de brioche.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Gris

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. Mechanical pressing. The juice was transferred directly in stainless steel tanks, alcoholic and malolactic fermentation. The wine was taken away and left in the reservoir during three months allowing the aromatic compounds to develop. Then bottling and ageing in cellar.

TASTING

- Colour : A pale gold colour
- Nose : This wine has aromas of lemon and exotic fruits.
- Mouth : The mouth is fond on the liveliness of the white peach and the litchi with aromas of butter and brioche at the end of mouth.