

ARONUI



SINGLE VINEYARD NELSON PINOT GRIS



CEPAGE

100% Pinot Gris

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage. Fermentation cuve inox durant 36 jours. Contrôle de la température. Repos durant 6 semaines en cuve. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur or pale brillant
- Nez : Vin au bouquet de lychee, de poire et de miel.
- Bouche : En bouche, complété par une délicatesse subtile et une complexité, ce vin possède des arômes de fruits, de poire, de pomme rouge et d'épices exotiques. Balance parfaite entre douceur et fraîcheur.

S'accorde parfaitement avec des volailles et des fromages à pâte dure.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Gris

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming. Fermentation in stainless steel for 36 days. Control of the temperature. Rest for 6 weeks in tank. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Bright pale gold colour
- Nose : Wine with a bouquet of litchi, pear and honey.
- Mouth : In mouth, completed by a subtle delicacy and a complexity, this wine has aromas of fruits, pear, red apple and exotic spices. Perfect balance between sweetness and freshness.

Perfect with poultry and hard cheeses.