



Le Moulin de la Touche

PINOT GRIS

Région	Val de Loire
Dénomination	IGP Val de Loire - Pays de Retz
Cépages	100 % Pinot Gris
Couleur	Blanc
Millésime	202
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges en sur-maturité du cépage, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Avant la fin, arrêt de la fermentation afin de laisser entre 30 et 40 gr de sucre pour garder le sucre naturel du raisin. Élevage en cuve pendant 4 mois.
Dégustation	Robe jaune légèrement doré. Vin moelleux aux arômes de fruits frais et bien mûrs, notes exotiques, bon équilibre, le sucre ne prend pas le dessus et le vin garde sa fraîcheur. A servir avec un dessert ou un foie gras.
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com

