

Le Cloud Loup (IGP* VAL DE LOIRE)

Moelleux, douceur et légèreté

Cépages : 80% Pinot gris et 20% Sauvignon gris, le Pinot gris est plus connu dans notre région sous le nom de Malvoisie.

Terroir : le Pinot gris est situé sur des sols limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste. Allié à de faibles rendements, ce « climat » confère à cette cuvée une richesse en sucre permettant d'obtenir un vin blanc moelleux. Le Sauvignon Gris est situé sur des sols limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : le raisin de Pinot gris est vendangé en surmaturité afin d'obtenir la plus grande richesse en sucre possible. La fermentation alcoolique est stoppée afin que le vin conserve de 30 à 45 grammes par litre de sucres résiduels, non fermentés. Ce mutage est obtenu par le froid et le soutirage.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en mars de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Œil : robe jaune claire.

Nez : nez intense de fleurs et fruits mûrs (poire et pêche).

Bouche : la sucrosité modérée souligne les arômes de fruits blancs (pêche et poire).

Accord mets et plats :

Seul en apéritif ou en dessert, voire même avec du foie gras.

Servir frais autour de 8°C 10°C.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant mais pouvant se conserver cinq ans dans votre cave.



* IGP: Indication Géographique Protégée