

L'Inspiration n°13 (IGP* VAL DE LOIRE)

Fuité, soyeux, équilibré

Cépages : 40% Chardonnay, 30% Pinot gris et 30% Sauvignon gris.

Terroir : les trois cépages sont situés 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 aromatique et en sucre permettant d'obtenir un vin blanc rond et fruité.

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 15 à 20 grammes par litre de sucres résiduels, non fermentés. Ce mutage est obtenu par le froid et le soutirage. L'assemblage avec le Chardonnay et le Sauvignon gris est réalisé après la vinification dans les proportions idéales pour un bon équilibre acidité – fruité – sucrosité.

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

Dégustation :

Œil : robe jaune.

Nez : nez intense de fruits frais et de notes d'agrumes.

Bouche : l'attaque est soyeuse et ronde, elle se prolonge en bouche sur le fruit, agréable grâce à un bon équilibre entre acidité-sucrosité.

Accord mets et plats :

Seul en apéritif ou en salade estivale, la cuvée accompagnera aussi bien les poissons ou les tartes légères.

Servir frais autour de 8°C à 12°C.

Suggestion de garde :

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



* IGP: Indication Géographique Protégée