

Cuvée

« GOUÏS »

Mis en bouteille par le GAEC du Pic

Sélectionné par Vin & Pic

« Cave Mondon-Demeure-Rolle »
Paysans Vignerons
20 rue de bellevue
42560 BOISSET St PRIEST

Cépage : Viognier 70%- Chardonnay 30%

Appellation : Vin de France

Vendanges :

Les raisins sont récoltés à maturité à la fraîcheur du petit matin, pour préserver arômes et couleur.

Vinification :

Pressurage direct. Assemblage des jus après débouillage. Fermentation à basse température (17°) pendant 2 à 3 semaines, sans ajout de levures ni SO2. Arrêt de la fermentation par réfrigération pour garder des sucres résiduels.

Dégustation :

Robe jaune limpide aux reflets or ;
Nez très expressif sur des notes de poires cuites, d'agrumes, d'ananas et de violettes ;
Bouche douce et équilibrée ; avec des notes de fruits blancs et de pêche de vigne.

Mets :

Accompagnera vos apéritifs, les desserts sucrés aux fruits (poire) et au chocolat.

