

Pinot Gris

Terra Ancestra



Ce cépage est une mutation du cépage pinot noir. La couleur du raisin est rose d'où son nom pinot gris (gris étant le terme le plus souvent usité pour les raisins 'roses'). Ce cépage s'épanouit remarquablement en nos coteaux : alors qu'il peut être lourd en climat trop chaud, il nous donne chaque année un blanc de grande classe, offrant à la fois fraîcheur et richesse.

Repères œnologiques

Appellation	Pinot gris AOC Neuchâtel
Cépage	Pinot gris 100%
Production	650 g/m ²
Lieux de production	Bôle 'Sous le Pré' & Vaumarcus 'Le Châtaignier'
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	13.0% vol.

Dégustation

Sa robe interpelle : jaune soutenu, or, aux reflets légèrement ambrés et orangés s'accroissant au vieillissement. Au nez, il offre une expression soutenue avec des notes de fruits légèrement confits, d'abricot, de coing, de citron, de cannelle et une note beurrée très pure. Bouche élégante, racée, légèrement tendue, concentrée, 'sévère' et ample. Complexe, frais et sans sécheresse en finale.

Accords gourmands

Notre pinot gris s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, au saumon, aux fruits de mer et à la cuisine exotique. Il accompagne de plus très bien les viandes blanches, les asperges et même certains fromages de brebis.

Conservation & Service

Temps de garde	2 à 3 ans
Température de service	10 – 12 °C