

MALVOISIE DERNIER TRI 2020

Vin de France

100% Pinot Gris

TERROIR

Sol argilo siliceux avec un sous-sol calcaire entre 20 et 30 cm.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, 2^{ème} et dernier tri, avec de la pourriture noble et du passerillage (dessèchement par le soleil). La fermentation se déroule en barriques de 400L sans levurage. Il reste 165g de sucre résiduel ce qui en fait un grand moelleux.

DÉGUSTATION

C'est un vin moelleux très délicat par sa finesse en bouche. Le parfum dominant est la poire avec une touche d'ananas. Il se déguste en apéritif, sur un foie gras, des fromages à pâte persillée ou des chèvres, et éventuellement sur des tartes aux poires et aux pommes.

CONSERVATION

Conservation au-delà de 30 ans. L'idéal étant de le carafier quelques heures avant de le servir.



www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

