

MALVOISIE DU COMTE ODART

Vin de France

100% Pinot Gris

TERROIR

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

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et réalisées par tries successives. On recherche la pourriture noble et le passerillage (dessèchement par le soleil). La fermentation se déroule à une température comprise entre 15 et 18° en cuves inox, et sans levurage. La durée de fermentation est longue, entre 35 et 60 jours et nous arrêtons celle-ci en refroidissant les cuves à 0° pour bloquer les levures et conserver suffisamment de sucres résiduels pour donner un vin moelleux. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Le millésime 2020 est composé uniquement de grappes passerillées dues à la canicule qui donne une aromatique de fruit frais, poire William.

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 de 2 à 15 ans. L'idéal étant de le carafer quelques heures avant de le servir.



Rousseau
R
Frères

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

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

