

PINOT GRIS 2021



Profil

Ce vin est issu de parcelles de pinot gris plantées sur les versants sud du mont Rougemont.

Note de l'œnologue

Le Pinot Gris 2021 est un vin d'exception élaboré en utilisant une combinaison de cuves de béton et des foudres en bois pour créer un vin complexe et équilibré. Au nez, des notes de pomme verte, d'agrumes, d'iode et de sel s'entremêlent pour offrir un bouquet unique. La texture en bouche est riche et généreuse, avec une acidité équilibrée qui offre une finale délicieusement longue et persistante.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 13 % alc./vol.

Sucre résiduel : 2,9 g/L

Acidité totale : 3,41 g/L

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Pinot Gris 100%

Accords

Avec le classique italien, osso bucco et un risotto au safran. Des mets avec une influence indienne comme le poulet au beurre ou le poulet tandoori.

Service

Servir entre 8° et 10°C



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com