



## Vin de Pays du Val de Loire « Pinot Blanc Vrai » Millésime 2010

### Le Cépage

Le **Pinot Blanc Vrai** est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

*C'est la variété blanche du Pinot noir observée d'abord en 1895 à Chassagne-Montrachet puis, en 1896 à Nuits-Saint-Georges où il fut différencié du cépage Chardonnay.*

### Le Vin

#### Vinification :

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais.

Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes.

Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

Elevage sur lies fines avant mise en bouteille.

#### Dégustation :

Ce vin blanc frais, fruité et souple offre des arômes intenses et raffinés : fleurs, fruits à chair blanche et miel, accompagnés par une subtile minéralité.

#### Alliances mets-vin :

C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde à la fois avec les entrées salées, les plats de viandes blanches, les fromages doux et même les desserts.

#### Température de service :

Servir frais : 10-12°C.