

# 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

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.

**2020 :** Uniquement du passerillage dû à la canicule qui donne une aromatique sur le fruit frais, poire william.

**2018 Entre Deux :** 2ème tri avec beaucoup de pourriture noble qui donne une aromatique de fruits exotiques et de la complexité en bouche

## CONSERVATION

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



Rousseau  
Frères

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)

4 Le Vau – 37320 Esvres

[contact@rousseau-freres.com](mailto:contact@rousseau-freres.com) | Tel : 02 47 26 44 45

