

SOLSTICE 2020

Vin de France

100% Pinot Gris

TERROIR

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

VINIFICATION

Vendange tardive du Malvoisie qui a macéré quelques heures dans le pressoir lorsque le jus qui sortait faisait plus de 20° en puissance (c'est à dire plus de 335g de sucre par litre).

La couleur orangée provient de la peau du raisin qui est restée en contact avec le jus très sucré. Fermentation et élevage en cave.

DÉGUSTATION

Idéal avec des desserts au chocolat ou aux fruits acidulés (mandarine, orange, etc.). Peut également se déguster en tant que vin de digestif au coin de la cheminée. Accompagne également tous les fromages gras et à caractère, Langres, Chaource, Époisses, Brillat-savarin, Maroilles, Camembert et les chèvres tels les Ste Maure de Touraine onctueux mais également les Beaufort et Comté vieux.

CONSERVATION

Conservation de 2 à 15 ans.



Rousseau
Frères

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

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

