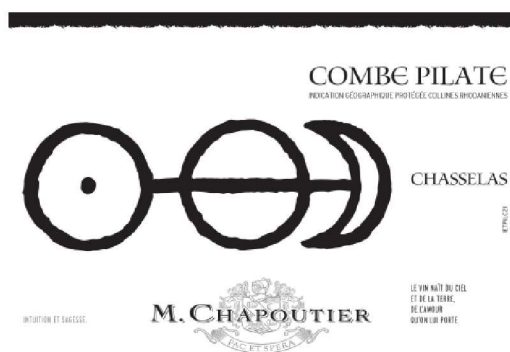




IGP Collines Rhodaniennes La Combe Pilate

Le cépage

100 % Chasselas.

Le Terroir

Argile, galets roulés siliceux, cailloutis et loess calcaires. Zones avec leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoides.

Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

La vinification

Débourbage léger. Pressurage du raisin entier, utilisation modérée de soufre. Fermentation en cuves inox (50%) et foudres (50%).

L'élevage

Élevage 9 à 10 mois sur lies totales.

La dégustation

Robe: jaune pâle aux reflets dorés.

Nez: fruits à chair jaune et amandes grillées.

Bouche: notes de fruits à chair blanche, légèrement lacté, et de pâte d'amande.

Avec ce vin nous avons aimé:

Choucroute de la mer, gratin de ravioles de Romans, tartare de truite, salade de chèvre chaud...

Température de dégustation: 10-12 °C.

Grape variety

100% Chasselas.

Terroir

Clay, siliceous rolled pebbles, limestone gravel and loess. Areas with leptynites (gneissic metamorphic rock) granitoids.

Harvest

Harvesting by hand at optimum maturity.

Vinification

Light settling. Whole-grape pressing, moderate use of sulphur. Fermentation in stainless steel vats (50%) and wooden casks (50%).

Maturing

Aged 9 to 10 months on lees.

Tasting

Colour: pale yellow with golden highlights.

Nose: yellow-fleshed fruit and roasted almonds.

Palate: notes of white-fleshed fruit, lightly milky, and marzipan.

Recommended food pairing:

Seafood sauerkraut, Romans ravioli gratin, trout tartare, warm goat's cheese salad...

Serving temperature: 10-12°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

