



## 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) granitoïdes.

### Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

### La vinification

Pressurage direct des grappes entières.

Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir. Débourageage léger.

Fermentation en cuve inox.

### L'élevage

Élevage en cuve inox sur lies totales durant 8 à 9 mois avec remise en suspension des lies tous les 2 mois.

### La dégustation

**Robe :** robe or pâle avec des reflets verts.

**Nez :** nez de fleurs blanches aux nuances finement citronnées.

**Bouche :** l'attaque est ample, le milieu de bouche frais et désaltérant avec un bel équilibre. Des notes de fruits à chair blanche légèrement lactées. Le tout laisse place à une finale sapide aux notes de rhubarbe.

### Avec ce vin nous avons aimé :

Ceviche de bar jus acidulé aux agrumes et gingembre, Noix de St Jacques juste saisies et sauce mousseline citronnée, risotto aux aperges...

**Température de dégustation :** 8-9 °C.

**La garde :** de 2 à 3 ans.

### Grape variety

100% Chasselas.

### Terroir

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

### Harvest

Harvesting by hand at optimum maturity.

### Vinification

Direct pressing of whole bunches.

Selection of the best juices coming off the press. Light settling.

Fermentation in stainless steel vats.

### Maturing

Ageing on the gross lees in stainless steel vats for 8-9 months with resuspension of the lees every 2 months.

### Tasting

**Colour :** pale gold with green highlights.

**Nose :** nose of delicate white flowers with fine lemony nuances.

**Palate :** broad on entry and fresh and thirst-quenching on the mid-palate with a nice balance. Notes of white flesh fruits, slightly milky. Sapid finish with notes of rhubarb.

### Recommended food pairing:

Sea bass ceviche, tangy citrus and ginger juice, snacked scallops with lemon mousseline sauce, asparagus risotto...

**Serving temperature:** 8-9°C.

**Ageing potential:** 2-3 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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

