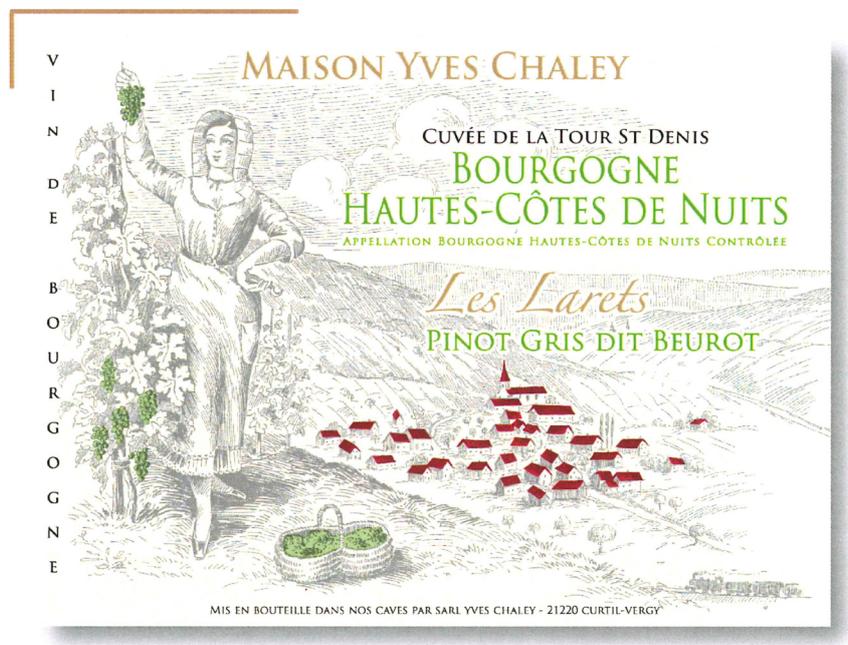


Domaine Viticole du Val de Vergy



Surface en vigne : 0.50 hectares

Taille : Guyot simple et Royat

Densité de plantation : 10 000 plants à l'hectare

Rendement : 35 à 40 HL Hectare

Encépagement : Pinot Gris dit Beurot

Terroir : Sol argilo calcaire formé de calcaire tendre terrain fertile et caillouteux ne craignant en aucun cas la sécheresse.

Vinification - Elevage : Foulage - Pressurage immédiat de la vendange suivi d'un débourbage au clair puis mise en cuve inox avec contrôle des températures au cours de la fermentation alcoolique de 18 à 20 degrés suivi des Malo lactiques déclenchées suivant notre désir avec une mise en bouteille printanière avril - juin et un repos de 6 mois en cave.

Caractère : Incomparable et fortement personnel pour ce cépage cultivé en Bourgogne, d'après certains écrits : 1730.

Une cuvée emblématique de notre maison.

Date optimale de dégustation pour la récolte 2016 : 1 an après mise en bouteille suivant les millésimes.

Durée de conservation environ 4 ans.

Dégustation : nez franc, ouvert, encore sur la retenue mais montrant de belles notes de fruits à chair jaune (pêches au sirop), des notes exotiques de mangue mûre et d'épices douces. La bouche est riche, très ronde, avec une belle sucrosité avenante. Elle est équilibrée et montre une finale d'une bonne longueur et très aromatique.

Un vin riche et assez puissant, plutôt pour la gastronomie.