

« La Sentimentale »

IGP Urfé



Informations techniques:

Terroir : basaltique

Cépage : Pinot Gris

Age des vignes : 25 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : pressurage direct puis débourage de 24H en cuve inox

Elevage : 4-5 mois en cuve



Dégustation :

Le caractère peu expressif et plutôt fermé du Pinot gris dans sa jeunesse se confirme avec cette seconde cuvée, mêmes si ici on commence à percevoir des notes de pain d'épices et de citron confit qui indiqueraient une ouverture plus rapide sur ce terroir. En bouche, la douceur et le gras dominant, seulement relevés par une légère amertume ; plus abordable que le granite dans sa jeunesse, le Pinot gris sur Basalte plaira aux amateurs de vins ronds et tendres. Pour ceux qui n'aiment pas l'alliance foie gras vin doux, ce vin tout en rondeur sera le parfait compromis. A l'inverse, ceux qui souhaitent donner un peu de relief au vin, tenteront l'accord avec un poisson relevé d'une sauce citronnée.



Vin rond et tendre

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr