

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

PINOT GRIS

Cépage : Pinot Gris 100%

Type : Blanc

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Le climat continental lui plait particulièrement car il résiste au froid et aux gelées printanières. Cultivé sur des terres calcaires très sèches et bien ensoleillées l'été. Sol argilo-limoneux .

Récolte : Vendanges manuelles avec tri méticuleux



Vinification : Issu de vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures.

Élevage : Elevage en fût de chêne.

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

ROBE : Robe jaune dorée voire bronze aux reflets or dans certains cas et même ambre si vous avez la patience de le laisser vieillir.

NEZ : Discret révèle des arômes fruités de pêche et d'abricot, des parfums de sous-bois, de miel et de fruits secs.

BOUCHE : Etoffée, souple, ronde lui donnant toute des lettres de noblesse.



Gastronomie : Il s'accorde aussi bien à l'apéritif, en entrée avec une salade de lentilles, du tartare de saumon qu'accompagnant un poulet au curry, magret de canard, escalope de veau, blanquette de veau, risotto aux champignons, mais aussi des fromages de montagne comme la tomme, reblochon, vacherin.

Température de service : 8 - 10°c

Conservation : entre 6 et 10 ans

Domaine : Nous sommes vigneron depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE ») .

Récompense : A venir

