

Le Cloud Loup 2016 (IGP . VDP*)

Moelleux, douceur et légèreté

Cépages : 80% Pinot gris et 20% Sauvignon gris, le Pinot gris était plus connu dans notre région sous le nom de Malvoisie.

Terroir : le Pinot gris est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste. Allié à de faibles rendements, ce « climat » confère à cette cuvée une richesse en sucre permettant d'obtenir un vin blanc moelleux. Le Sauvignon Gris est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : le raisin de Pinot gris est vendangé en surmaturité afin d'obtenir la plus grande richesse en sucre possible. La fermentation alcoolique est stoppée afin que le vin conserve de 30 à 45 grammes par litre de sucres résiduels, non fermentés. Ce mutage est obtenu par le froid et le soutirage.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en mars de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Oeil : robe jaune claire.

Nez : nez intense de fleurs et fruits mûrs (poire et pêche).

Bouche : la sucrosité modérée souligne les arômes de fruits blancs (pêche et poire).

Accord mets et plats :

Seul en apéritif ou en dessert, voire même avec du foie gras.

Servir frais autour de 10°c 12°c.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant mais pouvant se conserver cinq ans dans votre cave.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VDP: Vin de Pays du Val de Loire IGP: Indication Géographique Protégée

Vincent PETARD & Christophe BAZILE

Domaine du Plessis Glain - 44450 Saint Julien de Concelles

Tél: 09.52.66.99.44 - Fax: 02.40.33.34.81

www.petardbazile.fr