



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

PINOT GRIS

Les Régales

Cuvée

Nom : Pinot Gris les Régales.

Appellation : IGP Val de Loire.

Millésime : 2023.

Cépage : 100% Pinot Gris.

Terroir : Coteau exposé Sud-Est, sol peu épais sur Micaschiste et Amphibolite.

Surface : 1 ha Pinot Gris.

Taux d'alcool : 12,5%.

Taux sucre : 25.0 g/L.

Production

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (50hL/ha maximum), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

Récolte : Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

Vinification : Macération pelliculaire de 6h, pressurage pneumatique, débourbage 24h à froid, fermentation alc. thermorégulée à 15°C, mutage de la cuve pour conserver naturellement 25 g/L de sucre.

Élevage : 12 mois en cuve souterraine béton verrées à la nantaise.

Certifications : Haute valeur environnementale de niveau 3.



Dégustation

Dégustation : Température idéale de service entre 9° et 11°C.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

Commentaires sur le Millésime : Robe rose orangée, nez aromatique de fruits blancs et pêche de vigne, bouche ample et gourmande.

Accords Mets et Vins : Sur des mets sucrés-salés comme une tartine de chèvre miel ou sur un foie gras pour un repas de fête.



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

