

# Pinot Gris

## Terra Ancestra



Ce cépage est une mutation du cépage pinot noir. La couleur du raisin est rose d'où son nom pinot gris (gris étant le terme le plus souvent usité pour les raisins 'roses'). Ce cépage s'épanouit remarquablement en nos coteaux : alors qu'il peut être lourd en climat trop chaud, il nous donne chaque année un blanc de grande classe, offrant à la fois fraîcheur et richesse.

### *Repères œnologiques*

Appellation	Pinot gris AOC Neuchâtel
Cépage	Pinot gris
Production	650 g/m <sup>2</sup>
Lieux de production	Bôle, Bevaix, Chez le Bart & Vaumarcus
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	13.0% vol.

### *Dégustation*

Sa robe interpellante : jaune soutenu, or, aux reflets légèrement ambrés et orangés s'accroissant au vieillissement. Au nez, il offre une expression soutenue avec des notes de fruits légèrement confits, d'abricot, de coing, de citron, de cannelle et une note beurrée très pure. Bouche élégante, racée, légèrement tendue, concentrée, 'sévère' et ample. Complexe, frais et sans sécheresse en finale.

### *Accords gourmands*

Notre pinot gris s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, au saumon, aux fruits de mer et à la cuisine exotique. Il accompagne de plus très bien les viandes blanches, les asperges et même certains fromages de brebis.

### *Conservation & Service*

Temps de garde	2 à 3 ans
Température de service	10 – 12 °C