



Cépage : Pinot Gris

Appellation : IGP Comtés rhodaniens

Vignoble :

Parcelle dite "les vavres" d'un demi hectare, sur la commune de bagnols plantée en 2019

Vinification :

Fermentation alcoolique à froid (entre 15 et 18 °C).
Pas de fermentation malolactique pour garder fruité et fraîcheur. Elevage court (2 à 5 mois).

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation :

Teinte or pâle avec des reflets argenté. Attaque acidulée, bouche ronde s'ouvrant sur des arômes de fruits exotiques. Frais, aromatique et sec (sans sucre).

Accords mets et vins :

Apéritifs, sashimis, tartine de chèvre frais et légumes d'été, fromages de chèvre, desserts aux fruits exotiques

Conseils de service :

A servir très frais pour l'apéritif : 5 à 8 °C

A servir frais à table : 10 à 12°C

A déboucher au dernier moment pour conserver tout son fruit.

A apprécier dans sa jeunesse (sous 3 à 4 ans)



Pinot Gris



Grape variety : Pinot Gris

Appellation : PGI Comtés rhodaniens

Vineyard :

Plot of land known as "les vavres" of half a hectare, in the commune of Bagnols, planted in 2019

Vinification :

Cold alcoholic fermentation (between 15 and 18°C).
No malolactic fermentation to keep fruitiness and freshness. Short maturation (2 to 5 months).
Sulphite-free vinification, sulphiting at bottling

Tasting :

Pale gold colour with silver highlights. Tart attack, round palate with exotic fruit aromas. Fresh, aromatic and dry (no sugar).

Food and wine pairing :

Appetizers, sashimi, fresh goat cheese and summer vegetables, goat cheese, desserts with exotic fruits

Serving suggestions :

Serve chilled as an appetizer: 5 to 8°C

To be served chilled at the table: 10 to 12°C

Uncork at the last moment to preserve all its fruit.

To be appreciated in its youth (within 3 to 4 years)



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com