

## Pinot blanc 2005

*Ce Pinot blanc est un vin riche et solide. On pourra l'accorder avec un camembert, un fromage de chèvre, un poisson gras (saumon, carpaccio de thon...), une coquille St-Jacques ou une blanquette de veau.*

### Notes de dégustation

Robe jaune d'intensité moyenne.

Un peu retenu à l'ouverture, le nez se révèle bien plus présent après quelques minutes d'aération. Notes d'agrumes et de noisettes grillées cohabitent avec une jolie minéralité en toile de fond.

La bouche est ronde, grasse, et confirme les arômes de nez. Une acidité bienvenue équilibre le tout. Ce vin fait preuve de beaucoup de volume. Il se révèle chaleureux avec une belle longueur dans une finale minérale.

### Conseils

Ce vin doit être bu frais, de 6 à 8 degrés. Agréable dans sa jeunesse, il profitera sans aucun doute de quelques années de bouteilles (3 à 6 ans).

### Notes techniques

**Parchets** : Sierre et Veyras, tout en 1<sup>ère</sup> zone

**Vendanges** : 24 septembre 2005

**Maturité de la récolte** : 98° Oechsle

**Rendements** : 1 kg/m<sup>2</sup>

**Acidité** : 3,9 g/l

**Alcool** : 13,5 % vol.

**Vinification** : traditionnelle, en cuves.



### Paroles de producteur

«Le Pinot blanc est un cépage précoce qui produit bien. Il faut donc veiller à limiter les rendements. Agées de 16 ans, les vignes sont à maturité. Bien mûr, mais sans excès, le Pinot blanc est un vin de gastronomie.»