

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Vin de France
« Mimi Robin » Blanc.

√ **Cépage :** 1/3 de Pinot Gris et 2/3 Chardonnay

√ **Degré :** 12 %/vol

√ **Conditionnement :** 75 cl



√ **Technique de vinification :** Le charme de cette cuvée réside dans son assemblage. Ces 2 cépages sont complémentaires le Pinot Gris va apporter de la fraîcheur et des notes florales, surtout au nez, tandis que le Chardonnay va s'exprimer en bouche avec du gras et des arômes de fruits à noyau.

Les vinifications sont très douces, il faut que les fermentations alcooliques soient les plus longues possibles, ensuite on poursuit par un élevage sur lies dans des cuves inox pour garder de la minéralité tout en travaillant le « gras naturel » du vin...la complexité et le charme de l'équilibre d'un vin.

Les vignes sont jeunes, plantées en 2006, elles vont devoir encore développer un système racinaire suffisant pour aller chercher le Terroir et plus de richesse pour qu'au final un passage sous-bois soit possible.

√ **Alliances :** La fraîcheur de ce vin en font un parfait allié d'apéritif sous la tonnelle, il peut se fondre dans un menu à base de fruits de mer, poissons ou viandes blanche. C'est le vin de découverte par excellence cet assemblage est atypique et peut en surprendre plus d'un.

√ A servir frais 8 et 10°C conservation entre 2 ans.