

# DIPSA

Vin orange dense et complexe aux notes de tilleul et tabac blond



## CÉPAGES :

100% SAUVIGNON GRIS

## ÂGE DES VIGNES :

10 ANS

## APELLATION :

VIN DE FRANCE

## TERROIR :

SOL DE BOURNAIS RICHE EN ARGILE ET LIMONS  
SUR SOUS-SOL CALCAIRE

## VENDANGE :

MANUELLE

## VINIFICATION :

ENCUVAGE DES RAISINS EN FÛT OUVERT DE 500L. LA PREMIÈRE MOITIÉ EST ÉGRAPPÉE, LE DESSUS EST EN GRAPPES ENTIÈRES. IL S'AGIT D'UN VIN BLANC DE MACÉRATION SEMI-CARBONIQUE. REMONTAGE QUOTIDIEN AU DÉBUT DE LA FERMENTATION PUIS MACÉRATION D'UNE VINGTAINE DE JOURS. LA FERMENTATION MALO-LACTIQUE SE FAIT APRÈS DÉCUVAGE ET ASSEMBLAGE DES JUS. ELEVAGE EN BARRIQUES AVANT MISE EN BOUTEILLE AU PRINTEMPS SUIVANT. PAS DE COLLAGE NI FILTRATION, LÉGER SULFITAGE (15MG) 10 JOURS AVANT MISE EN BOUTEILLE.



## ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 14 ET 16°C, IL SE PRÊTE À L'EXPLORATION DE NOUVEAUX ACCORDS INÉDITS...FROMAGES, FRUITS DE MER, PLATS VÉGÉTARIENS, CUISINE ASIATIQUE, DESSERTS...TOUT EST À ESSAYER !

## GARDE :

5 À 10 ANS

Domaine des  
**Pierrines**

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ  
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)  
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES