

PINOT GRIS

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Pinot gris

TERROIR

Sol limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Vignes de 15 ans
Densité de plantation : 6500 pieds/ha
Taille guyot double 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ébourgeonnage manuel
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité.
Pressurage pneumatique doux.
Fermentation avec levures indigènes.
Arrêt en fin de fermentation par filtration pour obtenir un vin tendre.
Mise en bouteilles au mois de mars avec inertage des bouteilles.

GARDE

2 à 3 ans pour garder le fruité du vin

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin souple aux arômes intenses de fruits blancs et de fruits jaunes. Bouche souple mais équilibrée avec des notes de poires, de coings et une finale minérale, grillée, fumée...

Accords mets-vin

À servir à 10-12°C

Vin de plaisir à partager entre amis à l'apéritif ou sur des desserts peu sucrés...