



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

PINOT GRIS « Château-Bordin » 2023

VIN

Vin de France Pinot Gris

Cépage : 100 % Pinot Gris

Cette cuvée est issue de vignes âgées de 7 ans.

1^{ère} année de conversion biologique.

Alcool : 12 %

Acidité : 5 gr / litre

pH : 3,30

Soufre : 20 mg de SO2 total

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

Les grappes sont égrainées et mises en cuve pendant 28 jours sans aucune opération d'extraction mécanique.

S'en suit un pressurage pneumatique, sans aucun débouillage.

TERROIR

Sol superficiel limono-argileux, avec sous-sol de granite.

Les sols sont labourés intégralement.

Nous procédons à un ébourgeonnage manuel des cœurs de souche et une vendange en vert durant la saison pour améliorer la qualité de notre production.



Une macération pelliculaire qui apporte une jolie couleur orangée à ce cépage pourtant rose.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue sans soufre jusqu'au printemps à 40 % en fût de 400 L, et 60 % en œuf d'argile de 1000 L.

Le sulfitage est réalisé en fonction du pH du vin. Des dégustations sont réalisées régulièrement pour suivre l'évolution du vin.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, le 9 juillet 2024.

