



Pourquoi Automnalité ?

Son nom « Automnalité » traduit une création très originale : en effet, il s'agit d'un vin blanc moelleux élaboré avec une vendange cueillie à un stade de surmaturation. Le degré naturel dépasse les 15%

Cépage : pinot gris relevé sur certains millésimes d'un soupçon de sauvignon gris

Terroir : ➤ Coteaux à légère pente exposé à l'ouest
➤ Sol sableux, pauvre peu profond sur micaschistes



↪ La récolte relativement tardive et manuelle permet de recueillir les grappes aux baies fragiles.

↪ **La fermentation alcoolique** se déroule jusqu'à atteindre un équilibre entre le taux d'alcool et la teneur résiduelle du sucre naturel des baies.

↪ Ce vin arbore une robe marquée par des **lignes dorées**. Il développe des arômes **de fruits confits, d'amandes**. En bouche, il déploie ses saveurs équilibrées entre une **douce saveur légèrement sucrée** et un caractère soyeux due à la surmaturité du raisin.

↪ Automnalité saura surprendre les papilles de vos convives : à l'**apéritif, avec du foie gras, avec des toasts de chèvre chaud au thym et nappé de miel d'automne, avec des desserts comme tarte aux pommes ou autres fruits, des crumbles**.