

# « Oktober Fass »

## IGP Urfé



### Informations techniques

Terroir : granitique

Cépage : Pinot Gris

Age des vignes : 25 ans

Vendanges : manuelles réalisées tardivement

Vinification : sur-maturation des grappes sur pied. Pressurage direct puis débourage de

Elevage : plusieurs mois en cuve



### Dégustation

Ce vin de passerillage est plus subtil qu'exubérant avec ses notes de poire confite, de cannelle et de cire. En bouche, la sucrosité domine bien sûr et si l'évocation d'une liqueur ou de l'hydromel nous vient à l'esprit on n'observe pas de caractère pâteux et encombrant en fin de bouche. On pense naturellement à l'associer avec des desserts autour de la poire, mais une association avec des tommes de brebis affinées serait néanmoins des plus heureuse.



*Tonneau d'Octobre*

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel  
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr