



LA COUR DES DAMES

Pinot Gris

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Pinot Gris

SOL

En France, le Pinot gris est majoritairement implanté dans les vignobles des contreforts alsaciens et du massif vosgien. Mais on le trouve aussi dans les zones méridionales, dans la plaine languedocienne, où il a été implanté récemment et de façon plus confidentielle.

Notre Pinot Gris provient de deux terroirs différents :

- la côte de Thongue dans l'Hérault dont les raisins apportent au vin un caractère gras et opulent,

- un terroir particulièrement atypique : l'étang asséché de Marseillette, petit village de l'Aude dans lequel est implantée notre cuverie. Le retrait des eaux il y a plusieurs millions d'années a laissé place à un étang salé de 2000 hectares. Afin de pouvoir être cultivé, il demande à être dessalé en moyenne trois fois par an par un procédé d'inondation. Le sol léger et l'irrigation permettent aux raisins de garder une belle fraîcheur. La chaleur estivale, capturée dans ce bassin, favorise une maturité précoce

des raisins. Ces deux facteurs cumulés, idéaux pour le Pinot Gris, donnent des vins aromatiques, frais et minéraux.

ÉLABORATION

Les raisins sont vendangés en fin de nuit quand la température est plus fraîche. Un pressurage rapide et peu poussé permet de garder un jus clair, le Pinot Gris étant un cépage à pellicule teintée. Vinification à basse température. Soutirage rapide après la fermentation alcoolique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin a un nez floral et fruité : les notes de rose, litchi, citron et pamplemousse, se mêlent à une touche de poivre blanc. La bouche est ronde et fraîche, avec une belle vivacité et des notes minérales en finale.

METS & VINS

Déguster frais (10°C) à l'apéritif, avec des coquillages (huitres), des tapas ou du saumon mariné.



www.lacourdesdames.com