



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

tél. +41 27 746 11 25
info@benoit-dorsaz.ch
www.benoit-dorsaz.ch

Pinot Blanc 2022

Aspects viticoles

Cépage : Pinot Blanc

Terroir : Commune de Fully. Domaine des Follatères, tout près du coude du Rhône, terres de loess et de limons. Micro climat exceptionnel. Cette vigne située au pied de la zone naturelle des Follatères présente une biodiversité remarquable.



Vinification et élevage

Fermentation en cuve inox, sans foulage, après un long débourage statique. 7 jours de fermentation entre 17 et 22°C.

Pas de malolactique. Elevage en cuve inox sur fines lies pendant 6 mois.

Commentaires

Unique blanc du terroir des Follatères, ce pinot blanc demande un peu de temps pour s'ouvrir dans le verre avec des côtés cire d'abeille et nectarine. Belle maturité en bouche, ample dans le style du millésime 2022, ce vin reste bien équilibré grâce à la fraîcheur des Follatères. Pinot blanc de gastronomie.

Le Pinot Blanc

Ce cépage est une mutation naturelle du pinot noir. Avec un profil génétique presque identique au pinot noir et au pinot gris, l'analyse de l'ADN ne permet pas de le différencier de ces deux cépages ! De maturité plutôt hâtive, il a une vigueur moyenne et un bon potentiel de production. Le pinot blanc est sensible à la pourriture, surtout à la fin de la maturation. Il est surtout cultivé en Allemagne, dans le nord de l'Italie et en Alsace. Le pinot blanc produit des vins très fins, appréciés en gastronomie.