



Pinot Gris

Type du vin : vin blanc demi sec

Commentaires de dégustation :

Robe jaune doré, le nez est intense avec des arômes complexes de sous bois, légèrement fumées, le palais est tout en finesse avec des nuances de pain d'épices frais soutenue par une sucrosité sur toute sa longueur.

Recommandations :

Viellissement : 4 à 5 ans

Température de service et de conservation : entre 8°C et 10°C

Accompagnement : Il est excellent à l'apéritif avec des toasts de foie gras, il accompagne parfaitement les viandes blanches, les rôties, les terrines, les poissons cuisinés.

