Pinot gris 2022

Que dit l'oenologue ?

Nez fruité complexe (miel, compote), bouche ample, un vin riche équilibré par sa fraicheur.

Détails techniques

Millésime : 2022

Degré d'alcool : 13°

Cépage : Pinot gris

Terroir : Sableux et graveleux

Conservation : 4 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement :Foie gras - Cuisine exotique - Agneau

Echelle de sucrosité : demi-sec

Contient des sulfites