Pinot blanc Marnes et Calcaires 2022

Que dit l'oenologue ?

Vin blanc aux arômes de fruits cuits (pêches, mirabelles), sec mais tendre, riche, long en bouche.

Détails techniques

Millésime : 2022

Degré d'alcool : 14°

Cépage : Auxerrois

Terroir : Marno-calcaire

Conservation : 3 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Salades - Poissons - Viandes blanches et agneau - apéritif

Echelle de sucrosité : sec

Contient des sulfites