Pinot gris Granit de la Vallée 2022

Que dit l'oenologue ?

Arômes de fruits cuits, tendre, rond, charmeur mais frais, à servir en toute occasion.

Détails techniques

Millésime : 2022

Degré d'alcool : 12.5°

Cépage : Pinot gris

Terroir : Granitique

Conservation : 3 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritif - Asperges - Viandes blanches - Potées

Echelle de sucrosité : demi-sec

Contient des sulfites