



Cousu Main n°4 par Fifi Chachnil

Que dit l'oenologue ?

D'une robe dorée et cristalline, Cousu Main n°4 présente un nez floral et fruité (pêche, abricot) très expressif. La bouche particulièrement séduisante enveloppe son cœur fruité et sa rondeur s'équilibre par une agréable vivacité qui rafraîchit les papilles.

Détails techniques

Cépage : Pinot blanc et Pinot Gris

Degré d'alcool : 12.5°

Terroir : Graveleux et granitique

Conservation : 2 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritif - Buffets - Desserts

Echelle de sucrosité : brut

Contient des sulfites
