



Séduction

Pinot gris 2018

Un équilibre de séduction

Vin convivial à servir à tout moment.
Propice à l'apéritif, avec du foie gras et
des desserts fruités.

Dégustation :

Œil : Jaune d'or limpide aux reflets saumonés

Nez : Tout en complexité, fruits blancs confits

Bouche : Ample et soyeuse. Bouche concentrée et de très belle maturité (récolte tardive).
Marque joliment les esprits avec ses notes d'agrumes, et une remarquable intensité de bouche après dégustation.

Cépages : 100% Pinot gris

Température de dégustation : 6 à 8°C

Degré d'alcool : 11,5% vol.

Conservation Garde : jusqu'à 2 ans pour ses caractères jeunes. Belle évolution au-delà. Prendre le temps de déboucher une bouteille témoin tous les ans.