PINOT GRIS
COLLECTION

Température de service : ***8 à 10°C***

Degré d'alcool : ***13,5% Alc.***

Potentiel de garde : ***0-2 ans***

Sucres résiduels : ***14g/L environ***

Sucrosité : SEC — DOUX

Appellation : ***AOC Alsace***

IDENTITÉ

Le Pinot gris fait partie des quatre cépages nobles alsaciens, sa finesse et sa distinction en font un grand vin de gastronomie.

DÉGUSTATION

Sa robe est jaune avec des reflets or pâle.

Nez bien typé du cépage et expressif, sur les fruits jaunes (abricot, mirabelle) avec une note de fumé en finale.

La bouche est assez ample et bien structurée. On retrouve l'expression du nez et la finale présente une belle longueur sur le fruit.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne parfaitement les apéritifs, les salades, les poissons maigres et les viandes blanches.