



AOC Pinot Gris Bio

Caves de l'Enfer

2022



CEPAGE

100% Pinot Gris



GARDE

1 à 3 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C



TERROIR

Sol argileux et calcaire.



ANALYSES

Alcool : 12.45°

Sucres résiduels : 15.06 g/L



LOGISTIQUE

- Contenance (cl) : 75 – Poids btle (kg) : 1.25
- Btle/carton : 6 – Poids carton (kg) : 7.5
- Dimension Carton (HxLxP cm) : 33x26x18
- Btle/palette : 600 – Poids palette (kg) : 750
- Couches/palette : 4 – Hauteur btle(cm) : 31
- Dimension Palette (HxLxP cm) : 150x80x120



DEGUSTATION

Une belle couleur or. Ce Pinot Gris offre un bouquet charmeur avec un nez élégant. En bouche, on retrouve les mêmes arômes tels que l'abricot, et des notes de fruits secs. Un Vin racé et ample.



ACCORDS METS & VINS

Canard, veau ou plats épicés. Se marie parfaitement avec les tajines, ainsi qu'avec les recettes de pâtes ou les plats aigre-doux.



BOTTLE



3593000006020

CASE



3593005306026



3 GRAND RUE – 68770 AMMERSCHWIHR – France

T. +33 (0)3 89 78 23 16 F. +33 (0)3 89 27 90 30

www.kuehn.fr – vin@kuehn.fr