



PINOT GRIGIO



Ce cépage prestigieux doit son nom à la couleur cuivrée gagnée par ses raisins quand ils sont mûrs. La vinification en blanc permet d'obtenir un vin avec une robe jaune paillé et de grande personnalité et structure.

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paillé intense avec de faibles nuances cuivrées qui rappellent la couleur du raisin.

Nez : intense et élégant, avec des senteurs de fleurs d'acacia et de noix muscade

Arôme de bouche : c'est un vin sec, agréable pour la fraîche et légère note acidulée. La bouche est très ample.

Accompagnements : Idéal avec les poissons : crustacés, poisson en papillote, au four ou grillé, hors-d'œuvre aux poissons, soupe de poissons et risottos aux fruits de mer. Il accompagne magnifiquement aussi les crêpes, les soufflés et les viandes blanches.

Degré d'alcool:

12% Vol.

Température de service:

8-10° C.

