



## *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.

