

PINOT BLANC

Note de dégustation:

Le Pinot Blanc est un vin frais, discrètement fruité, avec des notes de fruits blancs telle que la pêche, la pomme et présentant quelques nuances de fleurs.

Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes issus du raisin.

Le Pinot blanc est un vin d'une acidité mesurée, les sucres étant fermentés dans leurs quasi-totalités, il offre équilibre parfait entre l'acidité, l'alcool et sucres.

Alcool: 13,00% vol.

Sucre: 5,4 g/L

Acidité: 3,38g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Pinot Blanc

Sol: Granite pauvre

Vinification: Foudre

Le mot du Vigneron :

« Voici une cuvée que vous pourrez emmener partout ! C'est un vin adapté à une grande diversité de plats et de convives. Arômatiquement plutôt développé avec une bouche structurée, il passera aussi bien à l'apéritif que sur des plats en sauces. »

Dégustation: 8 - 10°C

Accord mets/vins:

- Apéritif
- Viandes blanches en sauce
- Poissons / Palourdes /coques
- Fondue savoyarde / Raclette
- Œuf cocotte / omelette

« Jamais pris au dépourvu. »

