



PINOT GRIS

Millésime : 2005

Alcool : 14.1%

Acidité : 5.9 g/l AT

Sucre résiduel : 2.6 g/l

Terroir

Argilo-calcaire

Dégustation

Robe jaune - arômes intenses et riches de brioche, noisette grillée, tabac blond, citron confit, poire mûre, cannelle, clou de girofle, avec des notes de pierre calcaire - palais ample et sec avec une fine fraîcheur - saveurs persistantes de caramel blond, de réglisse, d'abricot séché, de confiture de melon et de pain grillé, avec une longue minéralité. Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Poissons fumés, sushis, viandes blanches grillées, terrines de volailles - Beau Pinot Gris sec de gastronomie