



PINOT GRIS - ROT MURLE

Millésime : 2008

Alcool : 14.7%

Acidité : 5.6 g/l AT

Sucre résiduel : 3.0 g/l

Terroir

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Dégustation

Robe jaune - nez ample de fruits jaunes, pralin, fleurs séchées, agrumes confits, miel de fleurs et essence de thym, avec des notes minérales - vin ample, sec et profond, aux saveurs de fruits jaunes murs, de foin coupé et de noisette fraîche - belle longueur fraîche et minérale, avec des touches de thé et de pain grillé. Beau Pinot Gris de gastronomie. Température conseillée : 10 à 12°C

Accompagnement

Terrines épicées, volailles, viandes blanches relevées