



## PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Millésime : 2000

Alcool : 13.8%

Acidité : 7.3 g/l AT

Sucre résiduel : 100.0 g/l

### Terroir

Argilo-calcaire Particularité de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

### Dégustation

Robe jaune d'or - arômes développés de confiture de coing avec des notes de pralin - palais liquoreux soutenu par une fine acidité - saveurs denses de confiture de mirabelles - longue finale de figues confites.

Température conseillée : 10°C

### Accompagnement

Vin liquoreux à déguster en guise de dessert et à tout moment en vin de méditation



Cité dans : Le Vin j'y connais rien - Editions Eyrolles 2005