

BOURGOGNE PINOT GRIS



CEPAGE

100% Pinot gris

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en coteaux sud ou sud-est. 0.5 Ha de vigne pour cette appellation.

CARACTERE DU VINS

Le bourgogne pinot gris a une jolie robe rose clair. Son nez est fruité aux notes d'agrumes frais et fruits exotiques. Sa bouche est ample et très bien équilibrée, on retrouve de belles saveurs de fruits exotiques et de fraise.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir entre 2 et 3 ans.

ACCORDS METS / VINS

Il est idéal à l'apéritif, ou sur les entrées, s'accorde très bien avec les plats épicés, les asperges et certains fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 12°C.