



Pinot Gris Grand Cru du Zinnkoepflé 2014

Médaille d'Or Pinot Gris du Monde

Vin épicé aux caractères riches et harmonieux qui accompagne merveilleusement le foie gras.



AOC : AOC ALSACE GRAND CRU

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : entre 5 et 10 ans

Dégustation :

Ce vin à la robe jaune, allie les arômes de fruits (nectarine, mangue) à la douceur du miel qui lui donne un caractère délicat et suave.

Accords Mets et vins

Apéritifs, foie gras, dessert et entremets aux fruits.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Tél. : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

N° SIRET : 41 47 28006 00019