



## Pinot Gris 2007

Ce vin onctueux et harmonieux par sa concentration aromatique s'associe merveilleusement avec les foies gras.



**AOC** : AOC ALSACE

**Température de service** : entre 6 et 8°C

**Temps de garde** : entre 10 et 15 ans

**Dégustation** :

Ce vin allie au nez les notes à dominante fruitée aux notes confites et épicées. Très aromatique avec un corps moelleux, il exprime une bouche charnue, bien équilibrée à la fois fraîche et étoffée.

### Accords Mets et vins

Apéritif.

Foie gras.

Dessert et entremet.

A boire par simple plaisir.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Tél. : 03.89.47.03.90 Site : [www.vins-nicollet.fr](http://www.vins-nicollet.fr) E-mail : [vinsnicollet@wanadoo.fr](mailto:vinsnicollet@wanadoo.fr)

N° SIRET : 41 47 28006 00019