



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 E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

N° SIRET : 41 47 28006 00019