MAISON CASTEL GRIS DE GRIS PINOT GRIS

PAYS D'OC

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : PINOT GRIS

Alcool : 12,5%Vol.

Certification : TERRA VITIS

VITICULTEURS TERRA VITIS RESPONSABLES

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : robe rose pâle, corail aux reflets argentés

Nez : nez aux notes d'agrumes et de fruits jaunes avec une pointe fumée.

Bouche : bouche fraîche, intense, élégante et gourmande sur des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot, gourmande avec une belle longueur en bouche et une finale généreuse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 8 et 10°C

Accords mets et vins : • les viandes blanches, charcuteries, houmous pour l'apéritif
• les poissons comme le saumon ; que l'on peut servir en Poke Bowl avec du quinoa, de l'avocat, des gambas, des légumes grillés ou encore une salade composée...

Garde :