



Pinot Blanc 2018

Vin blanc frais et souple qui s'accommode à merveille avec les entrées. 



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : entre 3 et 5 ans

Dégustation :

Nez fin et intense aux arômes de fleurs blanches. L'attaque en bouche est souple, fraîche et fruitée. Jouant d'un équilibre parfait entre son fruité discret et son acidité mesurée, il s'accommode très facilement avec des mets plus classiques.

Accords Mets et vins

Fruits de mer et coquillages, sushis, poissons grillés.

Buffets froids, salades, crustacés.

Tourtes, tartes flambées, quiches, tartes salées.

Fromage de chèvre - raclette- fondue savoyarde.

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