



## Pinot Gris 2022

Vin blanc racé pouvant accompagner presque l'ensemble des repas.



**AOC** : AOC ALSACE

**Température de service** : entre 8 et 10°C

**Temps de garde** : entre 3 et 5 ans

### Dégustation :

Vin charpenté, opulent aux arômes de fruits jaunes murs. Il développe une belle richesse une large palette aromatique avec des notes légèrement réglissées et fumées. Son acidité et son élégante longueur en bouche lui permette de l'accompagner facilement presque tout au long du repas.

### Accords Mets et vins

Poissons fumés, grillés, marinés ou cuits.

Risotto, volailles rôties ou grillées, en sauce.

Plats exotiques modérément épicé.

Fromage à pâte pressée.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

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

NÃ© SIRET : 41 47 28006 00019