



## 2017 Pinot Gris

La Côte AOC, Domaine La Colombe R.Paccot

### Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	La Côte
<b>Producteur:</b>	Domaine La Colombe
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0134517075C6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Gris**

La Côte AOC

Domaine La Colombe R.Paccot

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Pinot Gris

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 8 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés