



## 2022 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Le vin s'accorde parfaitement avec les plats de poisson

### Description:

L'appellation autonome DOC Friuli Colli Orientali avec ses coteaux privilégiés et le label de qualité Mövenpick sont les garants de la qualité exceptionnelle de ce pinot grigio.

### Note de dégustation:

Jaune clair, aux nuances tirant sur le vert. Des touches de fleurs blanches agrémentent le nez frais, typique du cépage, aux notes de mélisse citronnée, d'agrumes et de Golden Delicious. Belle densité aromatique en bouche: camomille, zeste de citron et un soupçon de verveine, qui s'harmonisent très bien, belle fraîcheur en soutien ; finale élégante sur des accents minéraux.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                  |
| <b>Région:</b>         | Frioul-Vénétie Julienne |
| <b>Sous-région:</b>    | Collio                  |
| <b>Producteur:</b>     | Bertiolo                |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20             |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle          |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5 %                  |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2026           |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Gris         |
| <b>Référence:</b>      | 0815922                 |

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Friuli Colli Orientali DOC  
Selected by Mövenpick  
Cabert

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Gris             |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2026               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |