



2023 Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

Un Pinot Grigio à tomber amoureux

Description:

Le pinot grigio de Livon donne vraiment du "peps" dans le verre. Malgré son fruité, c'est un vin agréablement sec avec une acidité discrète, une structure agréable et une longue finale. Ce cépage fait partie des cépages les plus appréciés pour le vin blanc italien. Il est originaire de Bourgogne, mais s'est rapidement répandu, notamment dans le nord de l'Italie. Certains le jugent comme un vin de masse - à tort, comme le prouve le Pinot Grigio de Livon.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Nez frais et croquant de citron, de groseilles à maquereau et de poivre blanc. Le palais est lui aussi marqué par les agrumes, auxquelles se marient des notes fraîches d'ananas et très minérales, vibrant et d'une grande fraîcheur, ses merveilleux arômes très francs ne faiblissent pas; finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Frioul-Vénétie Julienne
Sous-région:	Collio
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Référence:	1266123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Collio DOC
Azienda Livon

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés