



2021 Pinot Gris

La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Un sogno con il pesce d'acqua dolce o un piatto al curry

Descrizione del vino:

Il Pinot Gris La Colombe è un rappresentante particolarmente potente del suo vitigno, che prospera nel clima mite del Lago di Ginevra, e la cui particolare finezza e l'incantevole equilibrio vi conquisteranno. Le uve provengono da terroir selezionati in diversi comuni della Côte. La famiglia Paccot è senza dubbio una delle principali aziende vitivinicole della Côte vaudoise. Una vinificazione precisa e il rispetto per la natura sono le parole d'ordine.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi leggermente lucidi. Bellissimo bouquet con delicate note di pera e mela cotogna e un sottile tocco di miele. Questi aromi sono confermati al palato, con un accenno di pepe e melone; una freschezza e una vivacità impressionanti conducono a un finale lungo, leggermente speziato e di grande finezza.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Paccot-Domaine La Colombe
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	0134521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Gris

La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi