



2023 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:

(st) Colore giallo chiaro, riflessi leggermente lucidi. Pera, mela cotogna e una sottile nota di miele caratterizzano il bouquet delicatamente profumato e brillantemente composto. I sapori si confermano al palato, con una nota di pepe bianco e un po' di melone estivo; una grande freschezza e vivacità conducono al lungo finale, ricco di finezza e leggermente speziato.

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	0134523

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi