



## PINOT BLANC PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

<b>Origine</b>	AOC Genève, Peissy
<b>Altitude</b>	400-500 m
<b>Terroir</b>	Molasse, terre argilo-limoneuse
<b>Cépage</b>	Pinot Blanc
<b>Méthode de taille</b>	Guyot
<b>Rendement à l'hectare</b>	75 hl/ha
<b>Vinification</b>	Vendangé début octobre Vinification traditionnelle
<b>Degré alcoolique</b>	13% vol.
<b>Aspect</b>	Couleur claire et cristalline
<b>Nez</b>	Arômes d'agrumes et de melon
<b>Bouche</b>	Riche et élégant
<b>Gastronomie</b>	Pour l'apéritif et pour accompagner les entrées telles qu'asperges, saumon et autres poissons en sauces
<b>Consommation</b>	Dès maintenant et pendant 2-3 ans
<b>Température de service</b>	8-9°C

