



PINOT GRIS
GENÈVE AOC – 75cl

Origine	AOC Genève
Altitude	400-500 m
Terroir	Molasse, argilo-limoneuse
Cépage	Pinot Gris
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	70 hl/ha
Vinification	Vendangé début octobre Vinification traditionnelle
Degré alcoolique	13% vol.
Aspect	Couleur claire, légèrement ambrée
Nez	Figue et citron vert
Bouche	Vinosité, rondeur et finesse
Gastronomie	Pour l'apéritif et pour accompagner poissons à la crème, fricassée de champignons et terrines
Consommation	Dès maintenant et pendant 2-3 ans
Température de service	8-9°C

