

Pinot Gris Bio* 2015



PHOTO NON CONTRACTUELLE

■ Dégustation

Ce Pinot Gris, d'un beau jaune soutenu révèle un nez puissant, gras, aux notes toastées. En bouche on distingue des arômes d'épices, de miel et de coing avec une finale ample et expressive.

- Température de dégustation : 8 - 10°C
- A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver de 1 à 3 ans.



■ Accords Mets & Vins

Il accompagne avec beaucoup de personnalité l'apéritif, les poissons fumés, les tourtes de viandes, les volailles rôties ou farcies, le magret de canard et les gibiers à plumes.

■ Paramètres Analytiques

Alcool : 13,45 % vol.
Sucres résiduels : 13,8 g/l
Acidité totale H₂SO₄ : 3,55 g/l

■ Conditionnement

Bouteille 75 cl : 600 bouteilles / palette - 100 cartons
dimension carton : L 228 x l 152 x H 330 mm
4 couches de 25 cartons de 6 bout. 75 cl

Gencod bouteille : 3221248456696
Gencod carton : 3221248406691

■ Coordonnées

6, Grand'Rue - 68420 EGUISSHEIM
Tél. : 03 89 22 20 20 - Fax : 03 89 24 20 54
E-mail : contact@wolfberger.com
www.wolfberger.com

* VIN BIOLOGIQUE - FR-BIO-01 - Agriculture France