

Vin Gris Grand Terroir

Côtes de Toul

INFORMATION

Appellation : Côtes de Toul

Cépage : Gamay (80%) Pinot Noir (20%)

Alcool : 12%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Ce vin gris est un vin très clair, obtenu par pressurage immédiat, c'est-à-dire sans cuvaison ou macération, de raisins rouges à la chair blanche (Gamay et Pinot Noir).

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Lorraine

Surface :

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Climat océanique à influence continentale.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur framboise, claire, reflets saumonés.

Nez : Complexe, riche, arômes de fruits rouges, arômes d'épices.

Bouche : Notes de fruits rouges.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 6° et 10° C

Accords mets et vins : A vocation apéritive, Jambon persillé, Escargots à la bourguignonne, Chapon à la broche, Cuisses de grenouille

Garde : A boire dans l'année, jusqu'à 6 ans