

Vin Gris Séduction

Côtes de Toul

INFORMATION

Appellation : Côtes de Toul

Cépage : Gamay (80%) Pinot Noir (20%) et Auxerrois (5%)

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), parmi lesquels on admet un faible pourcentage de raisins blancs (Auxerrois).

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 saumonée, légère, reflets corail.

Nez : Franc, fruité, arômes de fruits frais, arômes de fruits rouges.

Bouche : Délicate, acidulée, généreuses notes de fruits frais, corps structuré, bonne persistance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 5° et 8° C

Accords mets et vins : A vocation apéritive, Quiche lorraine, Viandes blanches, Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne.

Garde : A consommer dans les 3 ans.