

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COUDOULET Pinot Gris

Couleur : Blanc

Cépage : Pinot Gris

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle, récolte de nuit, vendange égrappée, élevage sur lies bâtonnées 3 mois.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 13 000

Élevage : Béton

Méthode de culture : Raisonnée

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle brillant.

Nez : Floral bien équilibré.

Bouche : Notes d'abricots secs et de fleurs blanches soutenues par une belle acidité.

SERVICE

Température : 11°C

Accords mets et vins : Huître, ceviche, fish and chips, risotto aux champignons, curry haddock et fallafels.

Conditionnement : 75 cl

