

**IGP Allobrogie blanc**

*Précieuse*  
**MALVOISIE**  
2013

*Un patchwork de nuances subtiles et délicates*



Cépage : Pinot gris et Velteliner rose  
Vendangé à la main

Terroir : Alluvions de glaciers, schistes et limons

Vinification : Fermentation basse température

Élevage : Élevage sur lies fines en cuve

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 10 ans

La robe : Or doré,  
à reflets laiteux

Le nez : Épicé et miellé,  
pot pourri

La bouche : Ample et généreuse,  
rhubarbe et pain d'épices

À boire : Servi de 12 à 14°, idéal à  
l'apéritif ainsi qu'avec les mets fins et  
raffinés (foies gras...)

