

IGP Allobrogie blanc

Précieuse MALVOISIE

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...)

PHILIPPE
GRISARD

