

VISG - Vin de France

Hors du Temps **2018**

Exception climatique 2018 ou norme à venir ?



Cépage : Verdesse, Altesse, Pinot gris
Vendangé à la main

Terroir : Issus de nos trois terroirs

Vinification : Fermentation longue et délicate
en cuves isolées

Élevage : Élevé séparément en cuve sur lies fines

Degré : 14,5°

Garde : À consommer dans les 10 ans

La robe : Teinte dorée

Le nez : Épicé, mentholé
et fruits jaunes

La bouche : Tonique, longue et
moelleuse, vanille et mangue

À boire : Servi à 10°C, idéal avec les
mets les plus raffinés, les foies gras,
les fromages de caractère et
les desserts

