

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**

