

IGP Vin des Allobroges

Précieuse

« *Un patchwork de nuances
subtiles et délicates* »



Cépage	Pinot gris - Vendangé à la main
Terroir	Alluvions de glaciers, schistes et limons
Vinification	Fermentation basse température
Élevage	Elevé sur lies fines pendant 10 mois
Degré	12,5°
Profil	Vin blanc charpenté à l'aromatique riche qui ne peut laisser indifférent
Accords	À l'apéritif Accords variés : poissons travaillés, volailles, plats végétariens...
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	La structure se renforce avec les années. Des arômes riches et puissants (sous-bois, pâte de coing, épices gourmandes) s'expriment différemment selon les millésimes

2021

Des fruits gourmands (poire / amande) sur des notes vanillées fraîches

2019

De la pâte de coing associée à une jolie vivacité

2015

Un épanouissement complexe :
des notes de sous-bois s'ajoutent à la pâte de coing
et aux épices relevées pour un vin blanc plutôt charpenté