



## **PINOT BLANC GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS**



### **Terroir**

- Sol calcaire
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

### **Dégustation**

Ce Pinot Blanc s'inscrit dans le registre classique : acidité ludique, arômes fruités et fine minéralité. Un vin délicat et élégant, qui réunit les saveurs fruitées et les notes florales pour créer un accord parfait entre le vin et la haute gastronomie. Laissez-vous séduire par son charme authentique.

### **Vinification**

- Egrappage partiel
- Fermentation contrôlée à 16°C
- Elevage en cuves en inox de 31 hectos

### **Accords gastronomiques**

Se déguste sur des plats de fruits de mer ou des fromages doux.

