

Pierrelune

Vin de Pays d'Urfé, Blanc

Vin produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique.

« contrôlé par QUALITE-France-SA –Le GUILLAUMET-92046 LA DEFENSE Cedex »

Cépage	100% Pinot Gris
Terroir	Plantation située au lieu-dit « Le Poyet » sur un sol composé de Granit .
Vendanges et Vinification	Vendanges manuelles. Vin non levuré. Fermentation malo-lactique faite.
Description	Ce vin blanc d'une belle couleur or pâle développe au nez des notes fruitées de poire et de fleurs blanches . En bouche, cette cuvée est remarquable par son bel équilibre tout en rondeur. Au niveau aromatique on retrouve les notes de poire, pomme ,fleurs blanches
Dégustation	A déguster toute l'année, à une température voisine de 8-10°C . Vin à servir en apéritif , il peut accompagner Un poisson à la crème mais aussi un fromage de chèvre .