



M. PINO





 **IGP VAL DE LOIRE**


 Millésime 2023


 100% Pinot gris


 Un terroir unique qui confère aux raisin de belles notes aromatiques


 Demi-sec, ce vin blanc profite d'une méthode de vinification guidée pour conserver l'intensité aromatique naturelle du cépages


 11% vol.

 Ce vin dévoile des arômes de fruits (pêche, abricots) mais aussi de fleurs comme l'acacia

 Cette cuvée révèle en bouche une texture souple, marquée par des notes de fruits mûrs et de miel. Sa douceur subtile est équilibrée par une fraîcheur vivifiante, laissant une finale longue.

 Se déguste en l'apéritif ou en accord avec du foie gras ou encore une tarte aux fruits

 Servir entre 8 et 10° C

 À déguster dans les 3 ans