



## 2022 Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

D'une famille passionnée de Collio, dans le Frioul

### Description:

C'est dans les collines de Collio que les Livon ont acheté leur premier lopin de terre en 1964. Le début d'une réussite, comme nous le savons aujourd'hui. Collio est l'un des terroirs les plus prestigieux et la famille jouit désormais d'une réputation mondiale. La génération suivante a poursuivi le travail et imaginé l'étiquette. Elle représente la femme ailée que le domaine a choisie comme muse, inspirée de l'oeuvre Firebird de l'artiste Erté. Avec sa complexité et sa minéralité, ce Pinot Grigio élevé en barriques de l'Allier et vinifié avec une grande précision est un digne représentant du cépage phare du Frioul.

### Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Nez frais et croquant de citron, de groseilles à maquereau et de poivre blanc. Le palais est lui aussi marqué par les agrumes, auxquelles se marient des notes fraîches d'ananas et très minérales, vibrant et d'une grande fraîcheur, ses merveilleux arômes très francs ne faiblissent pas; finale de longueur moyenne.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Frioul-Vénétie Julienne
<b>Sous-région:</b>	Collio
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Référence:</b>	1266122

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Collio DOC  
Azienda Livon

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés