



## 2023 Pinot Gris

La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Un rêve avec un poisson d'eau douce ou un plat au curry

### Description:

Le Pinot Gris La Colombe est un représentant particulièrement puissant de son cépage, qui apprécie le doux climat du Lac Léman et dont la finesse particulière et l'équilibre enchanteur séduisent. Le raisin provient de terroirs de choix de différentes communes de La Côte. La famille Paccot compte indubitablement parmi les domaines viticoles majeurs de La Côte vaudoise. Vinification précise et respect de la nature sont ici les maîtres-mots.

### Note de dégustation:

Jaune clair, reflets légèrement brillants. Beau bouquet aux notes délicates de poire et de coing, sur une subtile touche de miel. Ces arômes se confirment en bouche, avec un soupçon de poivre et de melon; une fraîcheur et une vivacité formidables mènent à la longue finale légèrement épicée et d'une grande finesse.

### Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	La Côte
<b>Producteur:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Référence:</b>	0134523

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Gris**

La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés