



DOMAINE DES HÊTRES

Pinot Gris

Appellation : AOC

Origine : Belgique.

Cépage(s) : 100% Pinot Gris .

Millésime : 2021.

Bouteille : Flûte 75cl.

PRÉSENTATION

L'activité viti-vinicole du Domaine des Hêtres est devenue une véritable priorité pour Nicolas et son épouse Delphine.

La propriété dispose à présent de 7,5 hectares de vignes sur cinq parcelles de sols argilo-limoneux et prévoit une expansion à 9 ha en 2021- 22 .

Les vignes sont entretenues en culture raisonnée, c'est-à-dire en prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être des personnes.

VINIFICATION :

Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers.

Ce Pinot Gris fait l'objet de tous les soins pour pouvoir exprimer sa typicité et développer ses arômes de fruits.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe jaune or bronze.

Nez : Un nez frais , aromatique (des arômes de pêche, de mangue, de poire, et fleurs blanches).

Bouche : En bouche, c'est un Pinot Gris ample, chaleureux et bavard qui rappelle les arômes perçus au nez.
On en redemande

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal à l'apéro, avec des crustacés, des viandes blanches en sauce, des poissons gras en sauce, les foies gras.

Coup de cœur : le partenaire idéal des plats à base de champignons...



ProWines

