



## MALVOISIE

### RÉGION ET APPELLATION

Appellation d'Origine Contrôlée Chablais.

### CÉPAGE

Pinot Gris.

### TERROIR

Sol graveleux.

### VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves métalliques.  
Température contrôlée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette Malvoisie du Chablais à la robe ambrée vous séduit par son caractère gorgé de soleil. Les arômes de sous bois sont soutenus par des notes florales, de coing et de pêche. Une pointe de sucrosité en attaque annonce un vin ample et tout en longueur.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce vin accompagne à merveille vos apéritifs mais également les poissons en sauce ou un poulet rôti.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés.

### GARDE

1 à 2 ans.

Voire beaucoup plus avec les meilleurs millésimes

