



VIGNOBLES  
DE LA PERRIERE

VINS DE LOIRE

# HORS SERIE "PINOT GRIS"



**Cépage** : Pinot Gris

**Terroirs** : Shiste et sable

**Appellation** : Vin de France

**Vinification** :

Avec un faible rendement et une maturité optimum, les raisins bénéficient d'une macération pelliculaire à basse température pour libérer leurs arômes muscatés, suivi d'un pressurage doux.

**Dégustation** :

**La Robe:**

Jaune pâle aux reflets gris argentés

**Le Nez:**

Expressif, mêlant fruits exotiques et délicates notes muscatées.

**En Bouche** :

Belle harmonie entre fraîcheur et gras avec une finale persistante aux accents fruités.

**Conseils de service et accords mets-vins** :

Très agréable pour accompagner l'apéritif, la cuisine du monde, notamment les plats exotiques ainsi que les desserts aux fruits. A servir idéalement entre 7 à 8°C.

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans en bouteille.

## Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306711234565

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : [contact@chateaulaperriere.fr](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)