



# 2P BLANC



---

## Que dit l'oenologue ?

Le mariage du Pinot Blanc, délicatement aromatique, léger et gouleyant et du Pinot Gris complexe et charpenté a donné naissance à ce vin blanc sec, frais et fruité à la fois qui permet de nombreux accords des plus simples aux plus raffinés.

## Détails techniques

Degré d'alcool: 12.5°

Cépage : Pinot Blanc & Pinot Gris

Terroir : Graveleux

Conservation : 4 semaines après ouverture. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritif - buffet froid - tapas - sushis - tourtes - pizzas - charcuterie - Kassler - viandes et poissons grillés - coquillage - crustacés

Contient des sulfites

---