

Willy GISSELBRECHT

L'Oenothèque

# PINOT GRIS SELECTION GRAINS NOBLES

## Un grand nectar



VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht  
COMMUNE: Dambach la Ville

SOL: Granitique  
DEGUSTATION: 10° C



OEIL:  
Une robe or aux larmes épaisses.

NEZ:  
Il révèle des arômes puissants de miel et de fruits confits.  
Des notes briochées et de fleur d'acacia.

BOUCHE:  
Elle est puissante et ample, charnue et équilibrée.  
Un vin généreux.



ACCORDS METS / VINS:

- Superbe en apéritif
- Avec un foie gras
- Un roquefort
- Desserts aux fruits



CONSEILS:

Servez- le à 10° C et laissez lui un peu de temps dans le verre  
pour que le vin dévoile toute sa personnalité.  
A boire dans les 7 ans

