



## **PINOT GRIGIO 2022**

### **Friuli Venezia Grave DOC**

Importation privée



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

**Cépage :** 100% Pinot Grigio

**Description:** Sa robe est d'un jaune-vert brillant. Le nez dévoile tout d'abord des notes de fleurs d'acacia et de pétales de rose séchées. Il évolue par la suite vers des notes de melon mur, de pêche blanche, de pomme bien sucrée et même de banane. En bouche, l'attaque est fraîche, élégante et ronde soutenue par une agréable acidité rappelant la pomme et la poire. Le tout se termine par une longueur fraîche et d'une belle complexité.

**Dégustation :** Excellent avec un cocktail de crevettes ou tout plat de poisson, de petits crustacés, œufs ou risotto ainsi que les fromages frais et délicats. Il se marie également bien avec une mousse de volaille ou tout simplement comme apéritif.

**Taux d'alcool :** 12,5%

**Code SAQ :** 14740632  
**UVC :** 12

