DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Pinot Blanc

La Côte AOC
Les Frères Dutruy

Région : Vaud, Suisse.

Appellation : La Côte AOC.

Domaine : Les Frères Dutruy.

Cépages : 100% Pinot Blanc

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune paille, reflets argentés.

Nez : mûr, très aromatique, sur des notes de fleurs d'acacia, de poire, de pêche blanche et d'ananas, de massepain aussi.

Bouche : attaque en volume, avec une acidité bien intégrée, un grand équilibre, l'alcool est parfaitement intégré. Saveurs expressives de fleurs blanches, de fruits jaunes, d'agrumes, et une jolie longueur avec des notes salines, de pâte fraîche et d'amande écrasée.

Conclusion : décidément, les frères Dutruy savent exprimer le meilleur de chaque cépage, ce Pinot Blanc plus inhabituel le prouve encore une fois !

Service : servir à 10°C. Apéritif, poissons blanc en sauce à la crème, fromages d'alpage.

Décidément, les frères Dutruy savent exprimer le meilleur de chaque cépage, ce Pinot Blanc plus inhabituel le prouve encore une fois ! Il affiche un grand équilibre, entre volume et fraîcheur, et une jolie longueur sur des notes de pâte fraîche et d'amande.

Teneur en alcool : 13.2%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91115 75 2022 **Prix catalogue :** 17.80