



Le Clavenier xXL Pinot gris passerillé AOC Neuchâtel

Prix : CHF 50.00

Caractéristiques

Nom : Le Clavenier xXL
Extension : Pinot gris passerillé
Appellation : AOC Neuchâtel
Encaveur : La Clavenière
(Landry, Christophe)
Région : Neuchâtel (lac de Neuchâtel), Trois Lacs
Couleur : Blanc
Catégorie : Monocépage
Cépages : Pinot Gris (Malvoisie, Grauburgunder, Ruländer, Tokayer)
Production : Élevé en barrique
Viellissement : Fût
Type : Mi-sec
Corps : Moyen
Contenance : 37.5 cl

Service

Accords met vin : Pâté, tarte aux fruits
Temps de garde : 2 - 5 Ans
Température de service : 10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage : Température de stockage 10°C-14°C
Hygrométrie 60%-80%
Protégé de la lumière
Position horizontale
Sans trépidation