



## Reuilly A.O.P. "Dyckerhoff" - Pinot Gris Rosé 75cl - 2021

Robe saumonée, pale et lumineuse. Nez fruité. Longueur et fraîcheur en bouche avec un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité. A la dégustation, sensation de légèreté mêlée à une belle ampleur. Quand ? A servir avec une cuisine estivale ! Dès maintenant. Servir entre 9 et 11 °C. Accompagnement : Parfait avec une salade de tomates et fromage de chèvre, un tajine de poulet citron olives ou une tête de veau sauce gribiche ou ravigote. Tentez l'association avec un dessert, une salade de fruits ou un cake aux amandes.

**15.06 EUR**

Artcode: 00009310

[Vins](#), [Vins rosés](#)



### Informations complémentaires

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Couleur et type | Rosé               |
| Année           | 2021               |
| Bouteille       | 75cl               |
| Alcool          | 13,5%              |
| Pays            | France             |
| Région          | Reuilly A.O.P.     |
| Producteur      | Domaine Dyckerhoff |
| Raisin          | Pinot Gris         |