



Marjan Simcic Pinot Grigio classic 2024

Les vins de la série Klassik de Marjan Simcic sont des expressions pures et axées sur le terroir des raisins à partir desquels ils sont élaborés. Pour laisser parler à la fois le caractère du raisin et celui du terroir de Goriska Brda, les vins sont cueillis à la main, fermentés spontanément et enfin élevés « sur lies » pendant 6 à 8 mois. Il en résulte des vins de caractère, axés sur le terroir.

Vin de couleur jaune doré. Interprétation pleine, intense et complexe du cépage. Arômes floraux, abricots, melons et un léger piquant. Arrière-goût complet et long. Ce vin riche est idéal pour les amateurs du meilleur Pinot Gris, et peut vieillir jusqu'à 8 ans dans votre cave. Bien que ce vin soit déjà particulièrement savoureux.

14,88 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Pinot Gris/Pinot Grigio
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée, macération 12h
Maturation	9 mois sur lies en cuve inox
Drinking window	2024-2028
Gastronomie	Zomaar, charcuterie, gevogelte,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	14.0