

# PINOT BLANC

Le Pinot Blanc est une spécialité avec des arômes très complexes, allant de l'ananas à la noisette, voire de pain grillé, toasté.

C'est un vin riche, puissant, vif, avec un gras qui vous remplit la bouche.

Le Pinot Blanc se sert surtout avec des coquilles St-Jacques, du saumon et des poissons avec une sauce riche et bien relevée.

Température de service : 8 à 10 °

## *Les accords gourmands :*

- ☞ Poissons
- ☞ Champignons
- ☞ Salades
- ☞ Potages
- ☞ Buffets froids

