



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

IGP comté Tolosan

Blanc moelleux "ISATIS" Intemporel Alain Gayrel

*Vin moelleux. Bouquet délicat mêlant arômes
floraux et de pêche blanche. Matière suave de belle
pureté aromatique, sans lourdeur et bien équilibrée
par une finale fraîche.*

Belle persistance sur des notes fruitées.

SR : 22g/litre

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Mauzac, Muscadelle, Sauvignon blanc
et Len de l'œil

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2014 Garde : Fin 2015.

Servir frais à 8/9°C.

A harmoniser avec :

- * un clafoutis aux pêches et éclats de pistache
- * un tarte fine aux pommes et romarin, sauce caramel
- * un sabayon aux agrumes et fruits exotiques
- * des œufs à la neige

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2014

IGP comté Tolosan

Blanc moelleux "ISATIS" Intemporel Alain Gayrel

*Vin moelleux. Bouquet délicat mêlant arômes
floraux et de pêche blanche. Matière suave de belle
pureté aromatique, sans lourdeur et bien équilibrée
par une finale fraîche.*

Belle persistance sur des notes fruitées.

SR : 22g/litre

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Mauzac, Muscadelle, Sauvignon blanc
et Len de l'œil

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2014 Garde : Fin 2015.

Servir frais à 8/9°C.

A harmoniser avec :

- * un clafoutis aux pêches et éclats de pistache
- * un tarte fine aux pommes et romarin, sauce caramel
- * un sabayon aux agrumes et fruits exotiques
- * des œufs à la neige

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2014

IGP comté Tolosan

Blanc moelleux "ISATIS" Intemporel Alain Gayrel

*Vin moelleux. Bouquet délicat mêlant arômes
floraux et de pêche blanche. Matière suave de belle
pureté aromatique, sans lourdeur et bien équilibrée
par une finale fraîche.*

Belle persistance sur des notes fruitées.

SR : 22g/litre

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Mauzac, Muscadelle, Sauvignon blanc
et Len de l'œil

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2014 Garde : Fin 2015.

Servir frais à 8/9°C.

A harmoniser avec :

- * un clafoutis aux pêches et éclats de pistache
- * un tarte fine aux pommes et romarin, sauce caramel
- * un sabayon aux agrumes et fruits exotiques
- * des œufs à la neige

Peut également être servi en apéritif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2014