

Haag



# Anaëlle

Pinot Gris Breitenberg  
2022

## LA DEGUSTATION

**A l'oeil :** Jaune d'or.

**Au nez :** Le nez est séducteur et d'une grande complexité. Il développe des arômes d'ananas et d'abricot.

**En bouche :** Une structure opulente, longue, à la finale saline.

## LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Anaëlle se plaît particulièrement à l'apéritif, et tout au long du repas avec :

- un foie gras mi-cuit
- des escargots, des abats, des terrines de gibier poivrées et relevées
- des plats autour du champignon accompagné d'une sauce crèmeuse, des risottos au champignon
- des plats aux sauces onctueuses, douces ou épicées
- des poissons et crustacés à la chaire ferme (crevette impériale de Charente) accompagnés d'une sauce épicée
- un canard laqué, des rôtis aux fruits ou aux épices
- des fromages affinés (Abondance, Cantal, Beaufort)
- et bien entendu en verre de bienvenu, de partage et de convivialité.

## LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13% vol
- **Sucre :** 26g/l
- **Acidité tartr. :** 5.81
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 8 ans et +
- **Terroir :** Grès à Voltzia
- **Culture :** HVE et Terra Vitis
- Le terroir du **Breitenberg** en grès à Voltzia profite au Pinot Gris. Ce terroir permet à ce cépage riche et opulent de s'affiner et d'exprimer toute sa salinité.

**Sucrosité :** Moelleux

**DOMAINE JEAN MARIE HAAG**

17 rue des Chèvres  
68570 Soultzmatt  
**03 89 47 02 38**  
[www.domaine-haag.fr](http://www.domaine-haag.fr)