

Haag



Imagine

All the wine
2022

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune d'or.

Au nez : Ample, aux arômes de fumée, d'ananas et de coing.

En bouche : La bouche révèle un vin droit tout en élégance, d'une aimable texture. C'est un vin de plaisir immédiat, de détente et de gastronomie.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Imagine se marie avec :

- les apéritifs, brunch et lunch
- les diners type auberge espagnole
- les salades composées
- les poissons crus
- les gambas au curry
- la terrine de noix de Saint Jacques
- les poissons (lotte au safran)
- la choucroute au poisson
- les volailles et viandes blanches accompagnées d'une sauce au vin, crémeuse, ou légèrement épicée.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 13% vol
- **Sucre** : 8g/l
- **Acidité tartr.** : 6.02
- **Température** : 8-10°C
- **Conservation** : 4 ans et +
- **Terroir** : Calcaire
- **Culture** : HVE et Terra Vitis

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr