

Haag



Pinot Blanc

2022

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune pâle.

Au nez : Des notes fruitées de poire et de pêche.

En bouche : La bouche s'exprime sur la finesse et le gras avec une belle persistance en finale.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le PINOT BLANC s'associe idéalement avec :

- un poisson poché ou grillé
- des moules
- des salades composées
- une quiche aux légumes
- des terrines ou rillettes
- une viande blanche grillée
- un bœuf et les viandes fumées
- une fondue au fromage, la raclette
- les fromages frais – jeunes
- la tarte au fromage blanc.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.5% vol
- **Sucre :** 2g/l
- **Acidité tartr. :** 5.42
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 4 ans
- **Terroir :** Calcaire coquiller et oolithique
- **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