

Haag



Rosé Pinot Noir

Gourmandise

2022

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Merveilleuse robe rosée.

Au nez : Le nez est intense et fruité, sur des arômes de fraise et de framboise.

En bouche : Harmonieux, dense et suave, sa bouche vous couvre d'une exceptionnelle fraîcheur, d'une grande pureté en finale.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot noir rosé Gourmandise se marie avec :

- l'apéritif
- les tartes flambées
- les poissons
- les repas en plein air
- les viandes grillées, les barbecues
- les plats italiens
- les plats exotiques

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13% vol
- **Sucre :** 4g/l
- **Acidité tartr. :** 4.96
- **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