

Haag



Equinoxe

Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepflé
2020

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Jaune d'or.

Au nez : Le nez est séducteur et d'une grande complexité. Il développe des arômes de miel et d'abricot onfit.

Le Terroir du Zinnkoepflé ajoute de l'amplitude et de la profondeur.

En bouche : Une structure riche et longue.

Gras et profond, ce vin capiteux s'étend jusqu'au fond du palais avec une finale saline tout en élégance.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

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

- des plats exotiques épicés (au curry, gingembre, piment)
- un foie gras mi-cuit
- des fromages affinés (Abondance, Cantal, Beaufort)
- les douceurs de fin de repas
- pour le plaisir entre amis et connaisseurs.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13.5% vol
- **Sucre :** 59g/l
- **Acidité tartr.** : 5.88
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 12 ans et +
- **Terroir :** Calcaro-gréseux
- **Culture :** HVE et Terra Vitis
- Le Zinnkoepflé signifie la tête au soleil un nom qui s'explique par son altitude (424m) et son orientation vers le sud. Le terroir est calcaro-gréseux du Trias, avec une dominante de calcaire coquiller (muschelkalk).

Sucrosité : Doux

**DOMAINE JEAN MARIE
HAAG**

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