

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](http://www.domaine-haag.fr)