

Haag



# Pinot Gris Breitenberg

## 2023

### LA DEGUSTATION

**A l'oeil :** Robe jaune d'or.

**Au nez :** Fin et complexe, aux arômes de pain brioché de fruits jaunes mûrs et de cire d'abeille.

**En bouche :** La bouche confirme les arômes du nez : elle exprime des notes fruitées et complexes.

L'attaque, ample et soyeuse, révèle un vin capiteux, opulent, d'une belle intensité, avec une finale fine et élégante tout en fraîcheur. C'est la marque du terroir, le grès apporte fraîcheur et salinité ce qui confère à ce vin une grande pureté.

### LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot Gris Breitenberg se marie avec

- le foie gras
- la lotte au safran
- le veau aux champignons
- le gibier à plume
- la cuisine autour du fromage (gratin), de la crème et des champignons
- la cuisine asiatique (gingembre, curry, lait de coco)
- les fromages à pâte cuite (Comté, Beaufort).

### LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13.5% vol
- **Sucre :** 15g/l
- **Acidité tartr. :** 5.72
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 8 ans et +
- **Terroir :** Grès Avoltzia
- **Culture :** HVE et Terra Vitis
- Breitenberg signifie large (breit) colline (berg) en Alsacien. Ce terroir en grès Avoltzia est situé le plus à l'Ouest de la Vallée Noble, avec une orientation plein Sud.

**Sucrosité :** Demi-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)