

Haag



Pinot Gris cuvée Théo

Grand Cru Zinnkoepflé
2017

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune d'or.

Au nez : Le nez est riche et complexe. Il développe des arômes briochés, de fruits blancs et de miel.

Ces notes de miel sont l'expression caractéristique du Terroir, le Zinnkoepflé.

En bouche : Une structure riche où la matière très mûre s'exprime. La texture est fine et fruitée, avec des notes de miel de fleurs. Vin accompli à la finale longue et élégante.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepflé Cuvée Théo se plaît particulièrement à l'apéritif, et tout au long du repas avec :

- des entrées variées (terrines relevées, poissons fumés, ...)
- une viande blanche aux fruits (porc aux pruneaux, veau farci aux abricots) ou une volaille laquée ou aux morilles
- des plats asiatiques (au curry, gingembre, paprika, coriandre)
- souris d'agneau sauce au miel et épices
- un magret au vinaigre balsamique et miel
- un foie gras mi-cuit
- des fromages de caractère (Appenzeller, Cantal, Abondance)
- un gâteau à l'ananas

LES références

- 16/20 dans le Guide Bettane + Desseauve 2020
- Cité dans le Guide Hachette 2020

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13.2% vol
- **Sucre :** 20g/l
- **Acidité tartr. :** 5.84
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 12 ans et +
- **Terroir :** Calcaro-gréseux.

Le Zinnkoepflé signifie la tête au soleil, un nom qui s'explique par son altitude (422m) et son orientation vers le sud. Le terroir est calcaro-gréseux du Trias. Ce Pinot Gris est planté sur une partie plus gréseuse.

Sucrosité : Demi-sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

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