

Haag



Pinot Gris

2020

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune brillant.

Au nez : Ample et généreux, aux arômes de fumée, de pain brioché. Annonce un vin franc.

En bouche : La bouche confirme les arômes du nez : elle exprime des notes fumées et fruitées et révèle un vin capiteux, opulent, d'une belle longueur.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot Gris accompagne un repas du début à la fin, et se marie plus particulièrement avec :

- les apéritifs : poissons fumés, foie gras, terrine relevée, verrines au curry, au fromage
- les brunchs et buffets variés
- le foie gras brioché, les escargots
- le magret fumé, une salade landaise
- un poisson en sauce crémée ou épicée
- une langouste vanillée aux marrons
- un rôti au fromage ou aux fruits, des ris de veau, des viandes froides ou fumées
- la cuisine autour du fromage (gratin) et des champignons
- le bûche de Noël et les potées en général
- les fromages à pâte cuite plutôt jeunes (Comté, Beaufort, Appenzeller).

REFERENCE

89/100 par James Suckling

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 14.3% vol
- **Sucre** : 15g/l
- **Acidité tartr.** : 6.01
- **Température** : 8-10°C
- **Conservation** : 8 ans
- **Terroir** : Calcaire.

Sucrosité : Demi-sec

**DOMAINE JEAN MARIE
HAAG**

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