

Haag



## Pinot Gris Vendanges Tardives

Grand Cru Zinnkoepflé

2018

### LA DEGUSTATION

**A l'oeil :** Jaune d'or étincelant.

**Au nez :** Le nez est riche et d'une grande complexité. Il développe des arômes de poire pochée au chocolat, de miel et d'ananas confit.

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

**En bouche :** Une structure riche où la matière très mûre s'exprime.

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

### LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges Tardives se plait 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.

### REFERENCES

1\* Guide Hachette 2023

### LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.5% vol
- **Sucre :** 94g/l
- **Acidité tartr.** : 5.23
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 15 ans et +
- **Terroir :** Calcaro-gréseux.

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 coquillé (muschelkalk).

**Sucrosité :** Doux

**DOMAINE JEAN MARIE HAAG**

17 rue des Chèvres

68570 Soultzmatt

03 89 47 02 38

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