Haag



Pinot Noir Le Passage

2022

LA DEGUSTATION

A l'oeil: Robe rouge rubis.

Au nez : Le nez est riche et fruité, sur des arômes de fruits rouges (cerise noire,

mûre).

En bouche: Riche et ample, la structure est harmonieuse.

La fraîcheur et les tanins s'équilibrent, et les fruits rouges sont bien présents.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Pinot noir se marie avec :

- la charcuterie et la charcuterie fumée
- les poissons en sauce au Pinot Noir
- les viandes fumées (schiffala : palette fumée)
- \bullet les viandes rouges grillées (avec un vin jeune) ou marinées (avec un vin sur la maturité)
- le canard, le gigot d'agneau, le boeuf
- la cuisine asiatique autour du boeuf et du canard
- le camembert ou le gruyère.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• **Alcool** : 13% vol

• Sucre : 0.3g/l

Acidité tartr. : 5.26Température : 8-10°C

• Conservation : 8 ans et +

• Terroir : Calcaro-gréseux, sur la colline du Zinnkoepflé côté Sud-Ouest

• 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