

Haag



Pinot Noir Le Passage

2023

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)
- 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.

ReFeRENCE

91/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 13% vol
- **Sucre** : 0.2g/l
- **Acidité tartr.** : 5.89
- **Température** : 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