Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

# PINOT GRIS Grand Cru Furstentum RVF 2023 92/100

## THEME :
Vin de terroir et de garde.

## NATURE DU SOL/CLIMAT :
Marne, calcaire et grès, plein sud, en haut de coteau, pentu...

## ENCEPAGEMENT :
100 % Pinot Gris, sélection massale.

## VENDANGES :
Manuelles, sans tri la plupart du temps.

## VINIFICATION :
Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

## DEGUSTATION :
Nez complexe de fruits à chair blanche, fumé et minéral, la bouche est tendue et saline. L'expression du terroir se révèle pleinement après quelques années de vieillissement.

## CONSERVATION :
5 à 15 ans.

## METS CONSEILLES :
Viandes blanches, volailles, quiches, plats accompagnés de champignons. Se déguste également seul en apéritif.
imprimer

---

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018