Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

PINOT GRIS Grand Cru Kaefferkopf RVF 2024 92/100

THEME :
Vin de terroir et de garde.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Sol brun calcaire riche et profond, plein est, en bas de coteau.

ENCEPAGEMENT :
100 % Pinot Gris, sélection massale.

VENDANGES :
Manuelles, avec tri la plupart du temps.

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

DEGUSTATION :
Nez complexe de fruits très mûrs, d'abricot sec, de miel et fumé, la bouche est vive et suave. ce vin est très souvent moelleux. L'expression du terroir se révèle pleinement après quelques années de vieillissement.

CONSERVATION :
5 à 15 ans.

METS CONSEILLES :
Foie gras, magrets, gésiers. Se déguste également seul en apéritif.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018