

# Domaine JEAN-MARC BERNHARD

# **PINOT GRIS**

# THEME:

Vin de plaisir et de convivialité. Bon allier gastronomique.

# **NATURE DU SOL/CLIMAT:**

Parcelles proches de Katzenthal de plus de 30 ans de moyenne, sol sablolimoneux drainants et précoces.

#### **ENCEPAGEMENT:**

100 % Pinot Gris.

#### **VENDANGES:**

Manuelles et précoces.

# **VINIFICATION:**

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

#### **DEGUSTATION:**

Nez de fruits à chair blanche, fumé et grillé, bouche suave, riche et fraîche. Ce vin est rarement sec, se goute légèrement moelleux.

# **CONSERVATION:**

4 à 10 ans.

# **METS CONSEILLES:**

Viandes blanches, volailles, quiches, plats accompagnés de champignons.