Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

PINOT GRIS Sélection de Grains Nobles 50 cl

THEME :
Vin de grande concentration, de méditation et de garde.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Granit, plein est, coteau très pentu nécessitant la culture en terrasses.

ENCEPAGEMENT :
100 % Pinot Gris, sélection massale.

VENDANGES :
Manuelles, avec tri, la plupart du temps en deux passages.

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

DEGUSTATION :
Nez explosif de fruits confits, de miel, torréfié et riches en découverte d'arômes, la bouche est suave et liquoreuse à souhait, l'ensemble soutenu par une acidité bien présente qui porte le vin et lui évite toute lourdeur.

CONSERVATION :
10 à 20 ans.

METS CONSEILLES :
Foie gras, desserts aux fruits. Se déguste également seul en apéritif ou en fin repas.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018