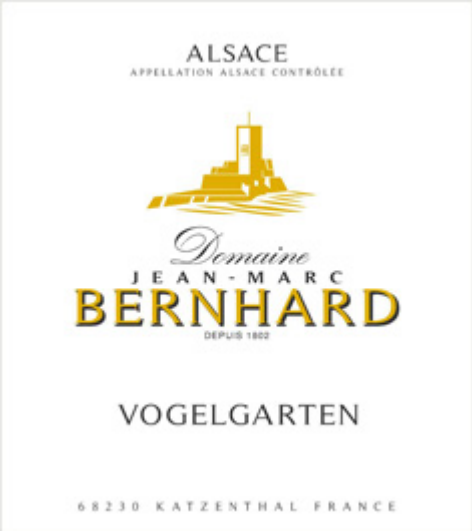

Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

VOGELGARTEN (assemblage Pinot Gris et Gewurztraminer)

THEME :
Vin d'apéritif et de gastronomie.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Sol marno-calcaire, plein sud et très chaud, situé sur les premiers arpents de la colline de Sigolsheim, entre le Mambourg et le Furstentum.

ENCEPAGEMENT :
50 % Gewurztraminer rose, 50 % Pinot Gris

VENDANGES :
Manuelles, sans tri.

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

DEGUSTATION :
Nez complexe, épicé, discrètement exotique et fumé, bouche puissante et corsée. Équilibre orienté vers la gastronomie.

CONSERVATION :
5 à 10 ans.

METS CONSEILLES :
Apéritif, plats exotiques, sucré-salé, munster, bleus.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018