



Domaine JEAN-MARC BERNHARD

VOGELGARTEN Assemblage

THEME :

Vin d'apéritif et de gastronomie.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Sol marno-calcaire, plein sud et très chaud, situé sur les premiers arpens 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 CONSEILLÉS :

Apéritif, plats exotiques, sucré-salé, munster, bleus.