



Domaine
J E A N - M A R C
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 CONSEILLÉS :

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