



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

PINOT GRIS Hinterburg (épuisé)

THEME :

Vin de terroir et de garde.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Granit, plein est, coteau très pentu nécessitant la culture en terrasses.
Terroir "premier cru".

ENCEPAGEMENT :

100 % Pinot Gris, sélection massale.

VENDANGES :

Manuelles, raisins sains.

VINIFICATION :

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

DEGUSTATION :

Nez expressif de fruits à chair blanche (pêche, abricot), pur et minéral, la bouche est vive et tendue, soutenue par une acidité cristalline apportée par le granit et l'exposition plein est. L'expression du terroir se révèle après 3-4 ans de garde. Ce vin riche et concentré se goûte presque sec.

CONSERVATION :

5 à 10 ans.

METS CONSEILLÉS :

Se déguste seul en apéritif, sur un hareng à la crème ou les volailles.