



Domaine
J E A N - M A R C
BERNHARD

PINOT GRIS Grand Cru
Furstentum RVF 2023 92/100

THEME :

Vin de terroir et de garde.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Marne, calcaire et grès, plein sud, en haut de coteau, pentu...

ENCEPAGEMENT :

100 % Pinot Gris, sélection massale.

VENDANGES :

Manuelles, sans tri la plupart du temps.

VINIFICATION :

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

DEGUSTATION :

Nez complexe de fruits à chair blanche, fumé et minéral, la bouche est tendue et saline. L'expression du terroir se révèle pleinement après quelques années de vieillissement.

CONSERVATION :

5 à 15 ans.

METS CONSEILLES :

Viandes blanches, volailles, quiches, plats accompagnés de champignons. Se déguste également seul en apéritif.

[imprimer](#)