



Noémie & Jean-Bernard Ziegler,
Grand Cru - Terroirs du Bollenberg

Alsace

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Pinot Gris Tradition

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Pinot Gris

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Age des vignes : 30 ans

Terroir : Argilo calcaire (versant Ouest du Bollenberg)

Production : Agriculture Biologique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel et avant mise, filtration sur plaque.

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage liège

Analyse :

Alcool 12.5°

Sucre résiduel : 6g

Dégustation :

C'est un vin plein de noblesse qui présente de la souplesse, nez flatteur, torréfié et caractère fruité.

Sa structure en bouche est croquante et digeste, belle persistance.

Agréable équilibre entre sa vivacité et sa rondeur.

Accords mets-vins

Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. C'est le vin blanc d'Alsace qui accompagne avec panache, les mets habituellement réservés aux vins rouges. Il s'accorde avec les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons.



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12
Email : contact@domaine-jbiegler.fr site : www.domaine-jbiegler.fr
EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z
n° tva Intracom : FR78 34938034500018

