



ALSACE PINOT GRIS 2024 DOMAINE METZ BLEGER

Pays : France
Région : Alsace
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Pinot gris



Note de dégustation :

Teinte jaune or soutenue. Ce vin, marqué par les fruits à chair jaune au nez, montre en bouche une belle typicité du cépage. Il est fruité (poire, mirabelle), riche, gras et opulent mais conserve beaucoup de fraîcheur. Les notes caractéristiques de cire, de miel, de fruits presque confits sont présentes jusqu'en finale.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Cuisine asiatique, scampis ou volaille en aigre doux, lait de coco,...
Fromages à pâte molle (munster)

Commentaires du sommelier :

Domaine familiale situé à Saint Hippolyte, les vins sont vinifiés et élevés dans des chais, nichés au pied du Haut-Koenigsbourg. Frédéric Metz perpétue aujourd'hui le métier de vigneron présent dans la famille depuis plusieurs générations. Son pinot gris est un classique du genre, fruité, rond et tout en souplesse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

