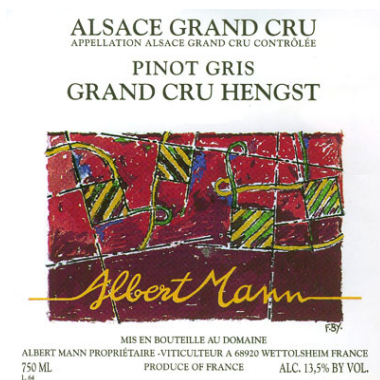


FICHE DE CAVE



Domaine : Domaine Albert Mann
Région : Alsace
Appellation : Alsace Grand Cru
Nom : Grand Cru Pinot Gris Hengst
Couleur : Vin blanc
Millésime : 2006
Cépage(s) : 100% Pinot Gris

Degré en alcool : 12,5
Boire : 2010

Boire avant : 2016

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : à 10-12°C

Suggestions gourmandes :

On peut l'associer à un ris de veau ou une fricassée de volaille...

Description :

Note : Bettane & Desseauve 18/20, RVF 17,5/20 "Le vin est net au nez, puissant et riche en bouche, avec de la profondeur, une forte minéralité qui renforce sa grande pureté. Un Hengst remarquable" (Bettane & Desseauve - Le Grand Guide des Vins de France 2010) Le pinot gris s'exprime ici sur le Grand Cru Hengst, à dominante de marnes et calcaire. Une cuvée franche, plaisante, de belle intensité, offre un fruité aux arômes complexes. Une très belle réussite en 2006 !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :