

BONGOÛT

Fiche Technique

AOP Alsace Grand Cru Pinot Gris BIO Grand Cru Kanzlerberg 2016

- "Cépage(s) : Pinot Gris
- Millésime : 2016
- Contenance : 75cl
- Service : 10 à 12°C
- Garde : 15 à 20 ans
- Sucrosité : Demi-Sec

Un grand Pinot Gris de gastronomie, ample, pur avec une belle maturité de fruit et une fine salinité. La bouche développe des arômes de brioche et de fruits à chair jaune. La texture est soyeuse et harmonieuse aux nuances minérales (silex, pierre à fusil) avec une finale magistrale.

Un mariage très intéressant avec des Rognons de veau aux agrumes mais également sur les volailles et petits gibiers (perdreaux, lièvre)



BONGOÛT

Fiche Technique

Gewurztraminer Bio Sélection de Grains Nobles 2017

- Cépage(s) : Gewurztraminer
 - Millésime : 2015
 - Contenance : 75cl
 - Service : 10 à 12°C
 - Garde : 15 à 20 ans
 - Sucrosité : Doux
- Magnifique Gewurztraminer issu du coteau très réputé de Bergheim et exposé plein sud. Ce Grand Cru dévoile une grande puissance, virilité et finesse sur des notes exotiques très mûres (mangue, litchi, fruit de la passion). Sa bouche est grasse, dense et dégage une profondeur d'arômes floraux, fruités et épicés impressionnante (eau de rose, papaye, kumquat).

Ce Gewurztraminer dévoilera tout son charme sur un Curry de porc aux fruits exotiques accompagné de son riz basmati à la cardamome verte ou un Moelleux au chocolat et son sorbet passion. Il sera également remarquable sur les fromages à pâte persillée comme le Bleu des Causses et la Fourme d'Ambert, mais aussi les tartes aux fruits (quetsches, abricot)

