Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Blanc 2023 Héritage - Sec / Dry

Cépages :

95 % Auxerrois et 5 % Pinot Blanc.
Situation des parcelles :

Parcelles de Rorschwihr (sols bruns calcaires sur roche mère loessique épaisse) et parcelle de Bergheim (sols bruns calciques sur marnes oligocènes, sols profonds argilo-sableux).
Expositions Est et Sud Est et faible déclivité (1 à 2%).

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Belle couleur jaune claire.
- Nez : Belle intensité, nez fruité et mûr, exprimant encore sa jeunesse : arômes de poire, de coing, de vanille, d'épices. Belle maturité du fruit. Expression de pain chaud, de viennoiserie en deuxième impression.
- Bouche : Bouche fraîche et souple. Vin tout en finesse et rond, expression fruitée intense et dominante. Acidité fine et discrète. Forte persistance du fruit.
- Caractéristiques du vin : Pinot Blanc agréable sur la finesse et le fruit.

Conseil :

- Alliance avec les mets : S'accorde avec les mets agréables du quotidien : Tourtes, pâtés en croûte, quenelles, bouchées à la reine, soufflés (au fromage, aux pommes de terres), œufs pochés et légumes verts, charcuteries et jardinières de légumes ...
- Température de service : 10°
- Garde : 4 ans

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr