Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Noir 2018 Le Meyerhof

Cépage :

Pinot Noir.

Situation de la parcelle :

Depuis 2008, le domaine a le privilège de gérer le vignoble du château du Meyerhof. Cette superbe demeure témoigne de la splendeur du passé de Rorschwihr. De nombreux écrits relatent de l'excellence des vins produits sur ces terres. Une lignée de Papes et personnages marquants de l'histoire (Clément III, Innocent II, Pépin le Bref, Louis le Pieux,...) ont eu le privilège de goûter à ces vins de renoms. Le terroir est constitué par des calcaires oolithiques colluvionnés, à matrice de marnes argileuses. Les vins sont opulents avec des acidités fines bien structurées.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe :* Rouge rubis avec quelques reflets violacés.
- *Nez :* Très ouvert, de belle maturité, sur des notes de fruits rouges (cerise), de fruits confiturés et quelques notes d'épices discrètes.
- *Bouche :* De très belle étoffe, c'est un Vrai et Grand Rouge, concentré, velouté et d'une souplesse incomparable. L'âme du Pinot Noir trouve dans ce vin tout son équilibre entre puissance et élégance. C'est une corbeille de fruits rouges qui s'offre à vous. Quelques notes florales apporte finesse et distinction à ce vin original et atypique, qui dénote des Pinot Noir Alsacien traditionnels.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* C'est un vin de grande gastronomie. Nous conseillons ce vin festif et convivial à l'apéritif, avec les desserts mais également avec des mets raffinés comme foie gras, un ris de veau, des associations sucré/salé (canard à l'orange,...).
- *Température de service :* 8-9°
- *Garde :* 15 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