Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Noir 2020 Renaissance

Cépages :
Pinot Noir
Situation des parcelles :
Sol marno-calcaire avec quelques placages loessiques. orientation Est. Déclivité 3%, bonne alimentation hydrique. Densité de plantation : 7 500 pieds/ha. Vignes plantées en 2011.
Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique
La gamme Renaissance a été lancée en 2015, c'est une gamme de vins secs et très concentrés issus d'une vinification insolite et unique.
Les raisins sont ramassés très mûrs et une partie de la vendange est placée sur claies. Ces raisins vont passerillés ainsi pendant 3 mois. Début décembre, ces raisins secs seront réincorporés au premier vin. Ces grappes vont infuser pendant 3 mois et libéreront tanins et quelques sucres discrets. Le vin gagnera ainsi en richesse et en complexité.
Analyse sensorielle :
- Robe : Rouge cerise très soutenue, couleur dense aux reflets chocolat.
- Nez : Très intense de fruits rouges, de type cerise, griottes. Notes dominantes de fruits cuits (pruneaux), de fruits à l'eau-de-vie, de sureau. Notes boisées fines et discrètes. Nuances animales (cuir) et vineuses. Notes chocolatées.
- Bouche : Attaque en douceur, évolution rapide sur une matière riche et capiteuse, tannins encore jeunes mais très intéressants, velouté annonciateur d'une belle évolution, vin très long, bouquet impressionnant sur des notes de confiture de griotte, de cerises à l'eau-de-vie.
Conseil :
- Alliance avec les mets : Ce vin rouge atypique d'inspiration italienne (Amarone Valpolicella) se marie par exemple avec un Osso Bucco alla Milanese, un magret de canard au Porto, des lasagnes al pesto Genovese;... avec des douceurs chocolatées, des desserts glacés de type sorbets et coulis chocolatés,...
- Température de service : 13-14°
- Garde : 8-10 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