Domaine
FERNAND ENGEL

Riesling 2018 Clos des Anges - Demi-sec / Medium dry

Cépages :

Riesling

Situation des parcelles :

Parcelle dans le Clos des Anges. Sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire. Sol profond, compact, graveleux et légèrement alcalin. Orientation Sud-Est, déclivité de 8 à 10%.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- Robe : Intense, jaune dorée, aux reflets dorés et légèrement ambrés.
- Nez : Très intense, belle équilibre entre présence fruitée (pêche de vigne, ananas, abricot, mandarine, poire), florale et minérale. Nez très complexe présentant des nuances chaudes beurrées et briochées, des notes camphrées, et balsamiques ...
- Bouche : Belle attaque soyeuse, vin fruitée sur des notes d'ananas, de pamplemousse et de pêche de vigne, très belle densité, évolution mentholée, camphrée. Belle longueur en bouche. Acidité fine et discrète.
- Caractéristiques du vin : Vin rond très élégant, présentant un spectre très large et harmonieux de senteurs minérales et d'arômes floraux et fruités.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Ce riesling riche saura mettre en valeur les entrées et plats élaborés à base de poissons et produits de la mer (Noix de Saint Jacques, Homard,..) les poissons nobles (Bar, Lotte, Brochet ...). De part sa rondeur, ce riesling peut également être servi avec les viandes de caractère telles que les volailles rôties (canard, oie,..) et certains gibiers.
- Température de service : 9-10°
- Garde : Très beau vieillissement : 10 à 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