Domaine
FERNAND ENGEL

Crémant d'Alsace 2009 Trilogie - Brut Nature

Cépages :
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris

Situation des parcelles :
Secteur Rorschwihr. Dominante argilo-calcaire.

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

Analyse sensorielle :
- *Robe :* Jaune très intense, robe dorée, brillante, effervescence continue et fine.
- *Nez :* Minéral, raffiné et complexe avec des nuances de beurre frais, d'amande et de céréales.
- *Bouche :* On reconnait la finesse du chardonnay au bouquet très fin, légèrement citronné et épicé qui exhale des senteurs de noisettes fraîches, de fruits jaunes, de tilleul et de pain grillé, avec un carcatère miellé, juste ce qu'il faut. L'équilibre entre la fraîcheur et la rondeur est optimal.

Conseil :
- *Alliance avec les mets :* Ce vin est parfait aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un belle gastronomie (huîtres chaudes, coquilles St Jacques, ris de veau,...). Il sera très agréable sur une cuisine légèrement relevée.
- *Température de service :* 10°
- *Garde :* 12 ans

Dégustation 2011 "Autrement Vin". Dégustation de vins originaux et atypiques par des journalistes de renoms. Sélection du Crémant "Trilogie". M. Bettane souligne un "excellent équilibre" pour ce vin "original" qu'il juge "parfait!".

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

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