Domaine
FERNAND ENGEL

Crémant d'Alsace Tradition - Brut

Cépages :

60% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir, 20% 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 :* Intense. Nez de pain chaud et de noix. Arômes de fruits à chair blanche (poire, pomme, pêche) et de fruits murs (pomme cuite, coing, abricots), notes de fleur d'oranger. Très joli nez, chaud et gourmand.
- *Bouche :* Attaque soyeuse et souple. Acidité fine, vin gouleyant, élégant et capiteux. Arômes de bouche sur des notes de brioche, de galette au beurre. Belle maturité.
- *Caractéristiques du vin :* Douceur et souplesse, belle ampleur aromatique.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* S'apprécie à l'apéritif et au dessert. Ce vin friand est destiné aux réceptions, galas et fêtes.
- *Température de service :* 8-9°, non glacé.
- *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