Crémant d'Alsace Chardonnay - Brut

Cépages :

100 % Chardonnay

Situation des parcelles :

Parcelles situées à Rorschwihr sur sols bruns calciques sur conglomérats argileux ou marne Oligocène et sur sols bruns loessiques. Sol moyennement profond, légèrement alcalin. Orientation Est, pente faible.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe :* Jaune claire, robe citronnée et brillante, effervescence continue et fine.
- *Nez :* Nez intense et frais et élégant. Arômes fins de brioche, de noisette, d'accacia et d'agrumes (citron, pamplemousse).
- *Bouche :* Acidité prononcée et structurée, vin rafraîchissant et fruité, élégant et fin. Arômes de bouche sur des notes d'agrumes, de poire et de pêche. Nuances de brioche et de viennoiseries. Belle maturité.
- *Caractéristiques du vin :* Vin très accompli, frais et désaltérant possédant une merveilleuse acidité, très fruité.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* S'apprécie à l'apéritif et au dessert. Ce vin friand est destiné aux réceptions, galas et fêtes. Il est typiquement un vin de soif ! Ses arômes de fruits cuits le prédisposent à accompagner une tarte Tatin, un quatre-quarts, des douillons de poire… Original lors des repas (crevettes au curry, saumon au gingembre, crabe farci à l'antillaise, soufflé aux crevettes…ou autres viandes blanches en sauce).
- *Température de service :* 8-9°
- *Garde :* 4-5 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