Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Noir 2024 Élevé en fût de chêne

Cépages :
Pinot Noir

Situation des parcelles :
Parcelles de même origine géographique (Orschwiller) et géologique : sols bruns calcaires sur roche mère loessique : caillouteux, profonds, bonne alimentation en eau.

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

Analyse sensorielle :
- *Robe :* Vin opaque, rouge foncé intense, robe grenat, reflets chocolats.
- *Nez :* Nez de grande intensité. Arômes de réglisse et de vanille. Élégantes senteurs boisées. Notes chaudes de liqueurs, de confitures, et de fruits rouges (mûres, cerises). Nuances animales de cuir, de sous-bois. Nez charmeur.
- *Bouche :* Attaque volumineuse, épaisse. Belle matière. Perception tannique souple. Arômes boisés, de cacao, de cerise à l'eau de vie.

Conseil :
- *Alliance avec les mets :* Sur des viandes rouges de caractère, les gibiers. Quelques exemples : entrecôte à la Bordelaise, filets mignons de sanglier... Également pour les fromages forts (munster, roquefort, maroilles,...).
- *Température de service :* 16°
- *Garde :* 15 ans. Vin de garde.

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

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