



Muscat 2015 Sélection Grains Nobles - Doux / Sweet

Cépages :

55% Muscat d'Alsace et 45% Muscat Ottonel

Mention Sélection de Grains Nobles :

La richesse en sucres doit être supérieure à 16,4% d'alcool potentiel naturel pour le Muscat.

Situation des parcelles :

Parcelles de Rorschwihr et de Bergheim, en bas de coteaux, exposition Sud - Sud-Est sur sols bruns calcaires avec sous-sols de marnes Oligocène et sols bruns calcaires sur loess épais. Sols très caillouteux à dominante argileuse, à faible pente, sur les éboulis de coteaux, à très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Revêtu d'or, ce vin lance des reflets étincelants.
- *Nez* : Nez très droit, intense, d'une extrême délicatesse. Il sublime le fruit du muscat.
- *Bouche* : Superbe équilibre, avec une bonne acidité. Il rappelle la grappe dorée que l'on croque à la vigne. D'une longueur infinie, il termine sur un feu d'artifice aromatique : notes de fougère et de garrigue, long bouquet de fruits confits et fruits secs (abricot, datte).
- *Caractéristiques du vin* : Vin très rare. Un véritable chef-d'œuvre.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Vin à déguster lors des belles occasions, pour lui-même, ou en fin de repas par exemple, lors que plus rien ne viendra altérer et stopper sa puissance et son bouquet. C'est une véritable invitation à un instant unique de raffinement et de sensibilité.
- *Température de service* : 8-9°
- *Garde* : 15-20 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