Domaine
FERNAND ENGEL

Muscat 2018 Vendanges Tardives - Doux / Sweet

Cépages :

55% Muscat d'Alsace et 45% Muscat Ottonel

Mention Vendanges Tardives :

La richesse en sucres doit être supérieure à 14.5 % d'alcool potentiel naturel pour le Muscat.

Situation des parcelles :

5 parcelles de Rorschwihr et 1 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.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- *Robe :* Finement dorée, aux reflets orangés et à l'éclat prodigieux.
- *Nez :* Intense, très ouvert, très typé Muscat, sur des notes florales (fleur d'oranger, acacia), arbustives (genêt, buis, tilleul) et fruitées (muscaté, mentholé, citronné). Nuances épicées (clou de girofle, noix de muscade). Notes de surmaturité, de fruits confits (abricot, poire).
- *Bouche :* Attaque soyeuse, veloutée et élégante, bouquet intense sur des notes de Bergamote, de miel frais, de coing et poires confites, de clou de girofle… Acidité discrète, bouche ample et délicate. Grande persistance des arômes de bouches. Persistance des notes fruitées et confites.
- *Caractéristiques du vin :* Vin fin, soyeux et élégant. Vin moelleux qui n'a pas perdu la fraîcheur et l'élégance du Muscat.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* Il s'agit d'un vin de découverte et d'amateurs. A boire entre amis accompagné de biscuits sucrés, de viennoiseries. La subtilité de ses arômes et sa douceur le rendent difficile à servir avec les mets. Il convient d'avantage à l'apéritif, lors d'un verre d'amitié, en dessert ou en digestif raffiné.
- *Température de service :* 8-9°
- *Garde :* 15 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