Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Gris 2015 Sélection Grains Nobles - Doux / Sweet

Cépages :

100% Pinot Gris

Mention Sélection de Grains Nobles :

La richesse en sucres doit être supérieure à 18,2% d'alcool potentiel naturel pour le Pinot Gris.

Situation des parcelles :

Parcelle située à Rorschwihr sur sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire. Sol profond, compact, graveleux et légèrement alcalin. Ce terroir s'érige en point d'observation au dessus de la plaine d'Alsace, orienté vers le Sud-Est, avec une déclivité de 8 à 10%.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe :* Robe ambrée aux reflets ocres, larmes sirupeuses et denses.
- *Nez :* Puissant et profond. Premier nez soutenu de coing et de pâte d'amandes, notes prononcées de bouillon blanc. Arômes typique de la pourriture noble : fruits confis, raisins de Corinthe.
- *Bouche :* Attaque à la fois puissante et veloutée, vin liquoreux avec une acidité très soutenue, gage de longévité. Bouquet de confiture d'orange, de fruits confis (abricot, raisins secs) et notes de bouillon blanc.
Éventail aromatique orienté vers la brioche. Le miel, la réglisse, la fleur d'acacia se fondent discrètement et concourent à harmoniser ce nectar. Vin présentant beaucoup de volume et d'harmonie !
- *Caractéristiques du vin :* Grand vin liquoreux, remarquable équilibre entre concentration et fraîcheur.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* Vin à déguster lors des belles occasions, pour lui-même, en fin de repas par exemple, lors que plus rien ne viendra altérer et stopper sa puissance et son bouquet.
- *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