



## Pinot Gris 2019 Grand Cru Gloeckelberg - Doux / Sweet

**Cépages :** Pinot Gris

**Situation des parcelles :** Le Gloeckelberg se situe principalement sur la commune de Rodern et affleure les premières parcelles de St Hippolyte. Ce Grand Cru s'étire sur un petit mont dressé entre les deux villages, à une altitude de 250m à 360m et avec une orientation sud et sud est.

Il repose sur un substrat granitique. Les sols bruns acides et sableux grossiers peuvent être plus ou moins argileux au contact des schistes et des grès (grès du carbonifère et grès vosgien).

Le lieu est cité dans les archives dès 740. Au travers des siècles, le Gloeckelberg est la propriété successive des Chevaliers de Malte, de l'archevêché de Strasbourg puis du couvent Ste Catherine de Colmar.

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

Vin biologique.

**Analyse sensorielle :**

- *Robe* : Jaune dorée.

- *Nez* : Nez très intense, aux arômes de fruits murs (poire, coing, abricots) et de fruits exotiques (banane, ananas).

Quelques notes végétales (genièvre, tisane). Riches nuances beurrées et briochées.

- *Bouche* : Les arômes de fruits mûrs et confits se confondent aux notes de miel, de noisettes grillées et la finale citronnée apporte fraîcheur et harmonie à ce vin.

- *Caractéristiques du vin* : Vin de garde très fin et élégant. Reflète l'authenticité même du Gloeckelberg.

**Conseil :**

- *Alliance avec les mets* : Ce vin s'accordera parfaitement avec des terrines, les volailles (pintade au miel, lapereaux sauce moutarde, ...), un foie gras poêlé ou une multitude de dessert (gratin de fruits, gâteaux au chocolat...). Osez également les mariages originaux (ris de veau, plats épicés...). Très beau vin pour l'apéritif également.

- *Température de service* : 10-11°

- *Garde* : 15 ans

Pour information :

*Millésime 2019* : 2 Etoiles Guide Hachette 2022 / *Millésime 2018* : 3 Etoiles Guide Hachette 2021

*Millésime 2017* : 1 Etoile Guide Hachette 2020 / *Millésime 2015* : Coup de Coeur Guide Hachette 2018



---

**Domaine Fernand Engel**  
1 route du Vin  
68590 RORSCHWIHR

**+33(0)3 89 73 77 27**  
[info@fernand-engel.fr](mailto:info@fernand-engel.fr)  
[www.fernand-engel.fr](http://www.fernand-engel.fr)