Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Gris 2023 Clos des Anges - Doux / Sweet

Cépages :

Pinot Gris (petits grains)

Situation des parcelles :

Parcelle dans le Clos des Anges. Sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire. Sol profond, compact, graveleux et légèrement alcalin. Orientation Sud-Est, déclivité de 8 à 10%.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- Robe : Intense, jaune dorée, aux reflets dorés et légèrement ambrés, vin limpide.
- Nez : Forte densité, charmeur. Nez témoignant de la maturité et du botrytis : arômes de fruits confits, de miel, de sapin, de banane mûre et de sucre d'orge. Notes de bouillon blanc, de fleur d'oranger. Notes mentholées et de genévrier.
- Bouche : Attaque moelleuse et extrêmement fruitée. Fort bouquet de fruits confits, de fruits secs (datte). Vin épais et dense. Présence capiteuses. Vin mûr et racé.
- Caractéristiques du vin : Vin de forte maturité, moelleux, dense, racé et capiteux.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Convient à merveille sur le foie gras, superbe sur du riz de veau, des aiguillettes de pintadeau sauce champignons, des lapereaux sauce moutarde...Très beau vin d'apéritif ou de desserts
- Température de service : 9-10°
- Garde : Très beau vieillissement : 10 à 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