Domaine
FERNAND ENGEL

Pinot Noir 2025 Rosé

Cépages :
Pinot Noir

Situation des parcelles :
Sols marno-calcaires sur Rorschwihr et Bergheim.

Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.
Vin issu de raisins en biodynamie certifiés Demeter

Analyse sensorielle :
- *Robe :* Vin limpide, teinte claire, de type groseille. Robe engageante.
- *Nez :* Nez intense de griottes, de cerises à l'eau de vie. Notes de viennoiserie. Nuances empyreumatiques (sarment brûlé) et noyaux de cerises. Nez flatteur.
- *Bouche :* Attaque souple et fraîche, vin gouleyant. Bouquet prononcé de fruits rouges (griotte, fraise, groseille ...). Belle vinosité, très joli vin de soif.
- *Caractéristiques du vin :* Vin frais, fruité, facile et agréable à boire.

Conseil :
- *Alliance avec les mets :* Le vin idéal pour : les plats estivaux (grillades et brochettes, les entrées diverses, crudités, galantines, jardinières de légumes et les salades mélangées) ; les repas conviviaux entre amis (tartes flambées, tourtes, soufflés ...) ; s'associe aussi agréablement avec la cuisine épicée (tajine d'agneau aux pruneaux, chili cone carne, poivrons farcis).
- *Température de service :* 10°
- *Garde :* 3 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