Domaine
FERNAND ENGEL

Sylvaner 2020 Renaissance - Sec / Dry

Cépages :
Sylvaner
Situation des parcelles :
2 parcelles sur Bergheim sur les lieux-dits Buhl et Pflanzerreben (sols bruns calciques sur marnes oligocènes, sols argileux profonds et sableux). Orientation Est et Sud-Est et faible pente (1 à 2%).
Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique
La gamme Renaissance a été lancée en 2015, c'est une gamme de vins secs et très concentrés issus d'une vinification insolite et unique.
Les raisins sont ramassés très mûrs et une partie de la vendange est placée sur claies. Ces raisins vont passerillés ainsi pendant 3 mois. Début décembre, ces raisins secs seront réincorporés au premier vin. Ces grappes vont infuser pendant 3 mois et libéreront tanins et quelques sucres discrets. Le vin gagnera ainsi en richesse et en complexité.
Analyse sensorielle :
- Robe : Jaune or intense.
- Nez : Nez ouvert et riche qui présente à la fois des arômes grillés et capiteux (pain chaud, noisette,...) et des notes fraîches et fruitées (poire, pamplemoussse,citron,...).
- Bouche : vin sec, acidité puissante mais chaleureuse. Bouquet fruité et complexe. Notes légèrement beurrées, toastées. Vin puissant, belle équilibre
Conseil :
- Alliance avec les mets : Convient parfaitement pour la cuisine traditionnelle et les volailles, les poissons grillés et en sauce, les mets délicats (noix d St Jacques,...)...
- Température de service : 10°
- Garde : 8-10 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