Domaine
FERNAND ENGEL

# NATUR'L 2022 Vin nature, sans sulfites ajoutés, sans intrants - Sec / Dry

Cépages :
30% riesling, 30% muscat, 30% sylvaner, 10% pinot gris
Situation des parcelles :
Parcelles situées à Bergheim sur des sols marno-calcaires profonds, sols sur marnes Oligocène, pente 5%, exposées Est, Sud-Est. Sols résistant à la sécheresse, bon potentiel de vieillissement des vins.
Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique, sans intrants, sans sulfites, sans filtration.
Analyse sensorielle :
- Robe : Couleur jaune pâle, léger trouble lié à l'absence de filtration.
- Nez :Vin aromatique et ouvert. Chaud et capiteux. Nez complexe, fruité, légèrement fumé avec des notes poivrées, des notes florales et des senteurs de pain chaud.
- Bouche : Riche, frais et souple. Bouquet de fleurs et de menthe, de fruits secs, d'abricot et de yaourt à la pêche, de pain chaud, d'amande... Très long en bouche sur les notes fumées et de réglisse.
- Caractéristiques du vin : Un vin sec riche frais et corsé.
Conseil :
- Alliance avec les mets : Il se marie parfaitement avec les mets asiatiques, les poissons et les fruits de mer. Il est également harmonieux avec les viandes blanches (veau, volailles en sauce, gibiers de volailles avec champignons,...). et également les mets quotidiens : tarte à l'oignon, pâtés, quenelles, vol au vent, soufflés (au fromage, ...)...
- Température de service : 10-11°
- Garde : 4 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**