



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**DOMAINE FERNAND ENGEL - RIESLING
GRAND CRU « MANDELBERG »- AB**

Appellation : AOC Alsace Grand Cru Mandelberg

Cépage : Riesling

Région : Alsace

Vinification : Vendange manuelle, raisins entiers, double débourage statique de 48h au froid (8-10°C), fermentation alcoolique contrôlée à 18°C, soutirage, récupération des lies fines, élevage sur lies fines de 8 mois sans remuage, filtration de mise en bouteille (membranes à 0,65µm), mise en bouteille après 14 à 16 mois d'élevage.

Garde : 3-5 ans

Dégustation : Robe : jaune dorée, Nez : notes de pommes, d'agrumes. Bouche : arômes de pomme verte, de camomille et de citron mûr.

Accords : Porc, Poisson (saumon, thon, etc.) , Cuisine épicée, légumes, Viande séchée.

Producteur : Fernand Engel. Le domaine familial se situe au pied du château du Haut-Koenigsbourg, au cœur du vignoble alsacien. Le vignoble est conduit selon le mode de l'agriculture biologique depuis 2001.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com