



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Gewurztraminer Grand Cru « Altenberg de Bergheim » - Domaine Fernand Engel

Appellation : Gewurztraminer Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

Région : Alsace

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

Garde : 15 ans

Dégustation : Robe : Jaune dorée, présence importante de larmes. Nez : Grande complexité aromatique. Notes de fruits mûrs et exotiques (coing, mangue, lychees). Caractère mielleux. Quelques notes épicées (cannelle, noix de muscade). Nuances chaudes de brioches. Bouche : Vin de garde puissant et racé. Présente à la fois un caractère moelleux une fraîcheur marquée, typique de ce Grand Cru. Expression aromatique subtile. Notes de fruits confits, d'amandes et d'épices...synonymes de concentration et de botrytis. Caractéristiques du vin : Vin riche, caractères aromatiques proche d'une Vendanges tardives. Magnifique.

Accords : Superbe avec du foie gras. Pour certains desserts fins, les gâteaux acidulés. S'apprécie aussi seul, à l'apéritif ou en digestif. Usage identique que pour une vendange tardive. Température de service : 10°.

Producteur : Le Domaine Engel est producteur indépendant depuis 1958. Situé au pied du Château du Haut-Kœnigsbourg, au cœur de la Route des Vins, le Domaine Engel bénéficie d'une situation privilégiée. Cette situation géographique toute particulière alliée à un travail de qualité font des vins d'Alsace du Domaine Engel de très grands vins.

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