



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Pinot Noir « Cuvée Fernand » - Domaine Fernand Engel

Appellation : ALSACE aop

Cépage : Pinot Noir

Région : Alsace

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

Garde : 15 ans, vin de garde.

Dégustation : Robe : Vin épais, dense, de couleur rouge foncé très intense. Nez : Le nez s'ouvre sur des senteurs chaudes de vanille, de torréfaction, de noisettes, de cacao. Composante fruité élégante et complexe : framboise, bourgeons de cassis, cerise. Notes de confiture et de liqueur de cerise. Cette très grande intensité aromatique révèle la superbe maturité des raisins. Perception boisée (alors que le vin n'a pas séjourné en fût de chêne !). Notes de sous-bois et notes animales. Bouche : Attaque souple et veloutée. Superbe concentration et très belle longueur en bouche. Grande sapidité. Arômes de cacao, de framboise, de liqueur de cerise.

Accords : Ce vin est idéal sur des viandes rouges de caractère, les gibiers (tournedos de chevreuil aux girolles, sanglier aux airelles,...), les fromages forts, persillés. Température de service : 16°.

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