



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



RIESLING « Réserve », Domaine Fernand Engel

Appellation : ALSACE aop

Cépage : 100% Riesling

Région : Alsace

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

Garde : 4 ans.

Dégustation : Robe : Jaune claire aux reflets verdoyants. Nez : Intense. Évoque les arômes floraux de printemps (genêt, violette, acacia). Nez également fruité (pomme, pêche, agrumes). Nuances minérales. Bouche : Belle fraîcheur et acidité élancée. Saveurs fruitées prononcées et persistantes. Légère amertume agréable évoquant le zeste de pamplemousse. Caractéristiques du vin : Vin au bouquet printanier, rafraîchissant et suave.

Accords : Sa vivacité et son bouquet naturel conviennent aux entrées froides, poissons, fruits de mer, et spécialités alsaciennes. 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