



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



VENDANGE TARDIVE Gewurztraminer aop, Domaine Fernand Engel

Appellation : VENDANGE TARDIVE Gewurztraminer aop

Cépage : 100 % Gewurztraminer

Région : L'Alsace

Vinification : Vendange manuelle issue de tries partielles de pourriture noble (Botrytis), pressurage pneumatique direct, progressif et lent, débouillage statique au froid (5 à 8 °C), fermentation alcoolique lente, contrôlée à 18-20°C, arrêt de fermentation progressif par le froid, sulfitage restreint, mise en bouteille précoce (mai) pour obtenir une stabilité microbiologique et limiter la dose d'anhydride sulfureux.

Garde : 15 ans

Dégustation : Robe dorée, très brillante, présence de larmes généreuses et sirupeuses. Nez : intense, d'une rare élégance : fruits confis, miel, raisins de corinthe, goyave, mangue, lychees, arômes de coing ... synonymes de concentration et de Botrytis, encore un peu jeune. Bouche : Attaque soyeuse et souple, bouche onctueuse, d'une étonnante fraîcheur malgré le caractère sirupeux, grande concentration, persistance des arômes de coings et de fruits confis. Caractéristiques du vin: de grande noblesse, très concentré, généreux en arômes de fruits confis et de fruits de la passion.

Accords : Ne craint pas la solitude, sa richesse sera appréciée pour elle-même. Sa relative fraîcheur lui permet d'accompagner les foies gras, les riz de veau, ... Son caractère liquoreux saura s'allier aux desserts glacés.

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