



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **DOMAINE ENGEL - PINOT NOIR « TRADITION » - AB**

**Appellation :** Alsace A.O.P

---

**Cépage :** Pinot Noir

---

**Région :** Alsace

---

**Vinification :** La conduite spécifique de notre vignoble est basée sur le travail du sol, la biodynamie, la recherche d'un enracinement profond et le semis de plantes amélioratrices du sol. Ces techniques transcendent les qualités intrinsèques de chaque terroir.

---

**Garde :** 15 ans.

---

**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 :** Alliance avec les mets : Ce vin est idéal sur des viandes rouges de caractère, les gibiers (tournedos de chevreuil aux giroles, sanglier aux airelles,...), les fromages forts, persillés.

---

**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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)