



LES FRÈRES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

FICHE TECHNIQUE

PINOT NOIR

Appellation d'Origine Contrôlée ALSACE

Millésime **2019**



Cépages

- 100 % Pinot Noir

Le domaine

Créé en 1900 par l'arrière-grand-père Alphonse ENGEL, le Domaine ENGEL est aujourd'hui tenu par Hubert et ses fils Pierre & Jacques.

L'exploitation compte 21 hectares, dont 13 hectares en coteaux. Les vignes sont situées de part et d'autre dans les coteaux du Praelatenberg, coteau figurant parmi les 51 Grands Crus d'Alsace.

Depuis 2014 le domaine est certifié « agriculture biologique », au-delà du respect des sols, de la biodiversité et de la vigne, nous nous efforçons de n'y apporter des adjuvants dans le vin qu'en cas de nécessité.

Sélection parcellaire

Le Pinot Noir est issu de différentes parcelles sur les communes de Kintzheim, St Hippolyte et Orschwiller, en bordure de la route des vins.

Terroir limoneux avec un peu de granit.

Age de la vigne : 30 ans

Vinification et élevage

Macération pelliculaire d'une dizaine de jours.

Elevage en cuve inox pendant 11 mois sur lies.

Mise en bouteille au Domaine.

Dégustation

Robe : Rouge clair assez vif.

Nez : Légèrement fermé, fruits rouges, cerises mûres, persistant

Bouche : Tanins soyeux, fondus, belle acidité persistante, longueur en bouche, bouquet aromatique sur le fruit rouge frais, épices.

Service : entre 8 et 10°

Garde du vin : 3 à 5 ans, se boit jeune de préférence

Analyses

Alcool : 13,3°

Sucres : 1,08 g/l.

Acidité tartrique totale : 3,67 g H₂SO₄/l

SO₂ total : 73 mg/l



1, rue des Vignes - 67600 ORSCHWILLER
Tél. 03 88 92 01 83 • www.vins-engel.com • E-mail : vins-engel@wanadoo.fr

N° Intra-communautaire FR 91 321 919 714 - N° Accise FR 093 420 E 00 33 - C.A 17206 00031 01659553010 49 Sélestat - Lieu de juridiction : Sélestat
IBAN : FR76 1720 6000 3101 6595 5301 049 - AGRIFRPP872



FR-BIO-01