



# Les Frères Engel

## Alsace Blanc

SL (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Alsace



50% Riesling, 20% Chasselas, 20% Pinot Gris, 10% Pinot blanc



Alcool : 13%



Vignes âgées de 35 à 50 ans et les vendages sont manuelles avec pressurage des raisins pendant 6 heures. Élevage de 12 mois sur lies en cuve inox et fût de 600L. La pleine d'Orschwiller est constituée de limon et de petits cailloux de gneiss. Sur la commune de Kintzheim nous sommes en présence du grès du lieu-dit Hahnenberg. Pour finir nous avons le bas de coteau du Grand Cru Praelatenberg qui représente le gneiss. Ce mix de terroir et de cépage n'est autre que la photographie de notre parcellaire.



A l'œil nous avons une belle couleur or limpide. Le nez est très expressif, caractéristique du millésime 2023. Il s'exprime sur le fruit blanc, les fleurs, les agrumes. Le début de bouche garde ses notes de fruit, le milieu de bouche est très frais (agrumes). La fin de bouche très citronnée et grasse se finie par une belle salinité.



Le Domaine Engel est producteur indépendant depuis 1958, situé au pied du Château du Haut-Kœnigsbourg, il s'étend sur différents terroirs dont le Grand Cru Praelatenberg.

