

Les Frangins Engel Euphonie

SL (casse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Alsace

Millésime : 2022



50% Riesling et 50% Sylvaner



Alcool : 13 %
Sucre résiduel : 3.1 g/l



Vendanges manuelles. Pressurage long de 6 à 8h en raisins entiers. Élevage en cuve inox pendant 15 mois sur lies. 1g/hl de sulfite rajouté à la mise et mise en bouteille au Domaine.



Frais, floral sur des notes de salades de fruits. Ben équilibré avec une acidité rafraichissante qui se mariera avec tous les plats et particulièrement les sushis.



Créé en 1900 par l'arrière-grand-père Alphonse ENGEL, le Domaine ENGEL est aujourd'hui tenu par Hubert et son fils Pierre. L'exploitation compte 21 hectares, dont 15 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 en « 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.

