



# Riesling Réserve, 2024

Fernand Engel  
FRANCE, ALSACE, ALSACE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Riesling
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0.3 g/L
SUPERFICIE	65 Ha
GÉOLOGIE DU SOL	Sols à dOminante marno-calcaire, des terres dites « rouges » très résistantes à la sécheresse.
VINIFICATION	Récolte manuelle. Pressurage direct lent, puis vinification sans soufre à 16-18°C.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies fines 15 mois.

CODE SAQ  
10518591

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.95 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

De son vivant, Fernand adorait discuter et partager sa passion pour les vins autour d'un verre d'Alsace. Il a transmis à sa famille ses valeurs, son sens de l'hospitalité et son envie constante de faire découvrir les vins de sa région. Aujourd'hui encore, le Domaine Fernand Engel c'est une histoire familiale où l'on a cœur de perpétuer l'histoire, la tradition, les émotions et les engagements environnementaux. Le vignoble (65 ha) s'étend sur plus de 10 villages, il reflète toute la diversité des microclimats et des terroirs qui longent les collines sous-vosgiennes. Cette mosaïque de terroirs confère aux vins singularité et complexité. Depuis 2001, les terres de la famille sont conduites exclusivement selon le mode de l'agriculture biologique. La maison Fernand Engel est le plus grand domaine bio en Alsace.