



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



Depuis 1709

CHARLES FREY
ALSACE

CRÉMANT D'ALSACE Extra - Brut

APPELATION

A.O.P. Crémant d'Alsace

TERROIR

Le crémant est issu d'un assemblage de Pinot Blanc, Pinot Auxerrois et de Pinot Noir. Ces différentes parcelles proviennent de sols sablo-granitiques, ainsi que limoneux.

LE VIN

RENDEMENT: 70 hL/ha

DOSAGE: 2,0 g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 7,65 g/l

ALCOOL: 12,5% vol.

VINIFICATION: Fermentation lente, élevage sur lies fines 6 mois puis 30 mois sur lattes

GARDE: Environ 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Nez aux notes de fruits blancs mûrs. En bouche un vin ample, plein, aux délicieux parfums épanouis où dominent des notes grillées toastées, épices douce

ACCORDS METS/VINS

Le Crémant d'Alsace est idéal à l'apéritif, seul ou sur des amuse-bouches. Il brille à table, particulièrement avec les fruits de mer, saumons, crustacés, s'associant harmonieusement à la plupart des desserts et couronnant toujours majestueusement un repas.



MAISON CHARLES FREY, 1 rue du Pinot blanc, ZA du Wasen - 67 650 DAMBACH LA VILLE - France

Tél. 33 (0)3 88 92 41 94 - E-mail: contact@charlesfrey.fr - Site : www.charles-frey.fr

