



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



Depuis 1709

CHARLES FREY

ALSACE

PINOT NOIR

Harmonie

2022



APPELATION

A.O.P. Alsace



TERROIR

Issu d'un assemblage de parcelles sur sables granitiques, ainsi que sur des limons fins, permettent d'obtenir un vin fruité et harmonieux.



LE VIN

RENDEMENT: 45 hL/ha

SUCRE RÉSIDUEL: 0,20 g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 5,08 g/l

ALCOOL: 12,5% vol.

VINIFICATION: Egrappage sur 75% de la récolte, macération de 8 jours, fermentation lente, élevage sur lies fines 8 mois

GARDE: 7 à 10 ans



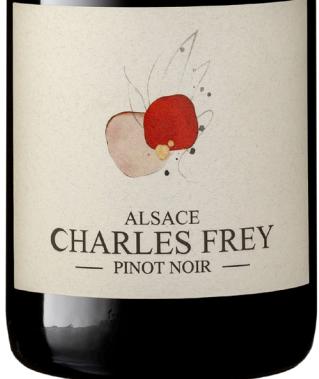
NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur avec de l'intensité et une teinte franche. Nez expressif et mûr, sur des notes de fruits rouge. Bouche sur une structure en finesse, assez lagère mais souple et fraîche. Bonne finale.



ACCORDS METS/VINS

Ce Pinot Noir dévoile toute son originalité avec les viandes rouges, la charcuterie, gibiers, rôtis, grillades, et bien sûr avec les fromages et plat à base de tomate (Osso Bucco, spaghetti bolognaise...)



MAISON CHARLES FREY, 1 rue du Pinot blanc, ZA du Wasen - 67 650 DAMBACH LA VILLE - France
Tél. 33 (0)3 88 92 41 04 - E-mail: contact@charles-frey.fr - Site : www.charles-frey.fr

