



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



Depuis 1709

CHARLES FREY ALSACE

RIESLING Granite

2022

APPELLATION

A.O.P. Alsace

TERROIR

Issu de parcelles situées juste sous les coteaux de Dambach la ville, avec un sol sablo-granitique.

LE VIN

RENDEMENT: 65 hL/ha

SUCRE RÉSIDUEL: 0,1 g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 6.18 g/l

ALCOOL: 12% vol.

VINIFICATION: Fermentation lente, élevage sur lies fines 8 mois en foudre

GARDE: Environ 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez expressif sur des notes florales (sureau) et agrumes(bergamote), note minérale, qui ne va que s'accroître avec le temps. Un vin frais, équilibré et long en bouche.

Un vin qui dévoilera son potentiel après 1 an de bouteille.

ACCORDS METS/VINS

Le Riesling, accompagnant les mets les plus raffinés, est incomparable avec les huîtres, les poissons, les crustacés, les fruits de mer, et bien sûr la Choucroute.



MAISON CHARLES FREY, 1 rue du Pinot blanc - 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

