



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



Depuis 1709

CHARLES FREY

ALSACE

PINOT GRIS

Symbiose

2022

APPELLATION

A.O.P. Alsace

TERROIR

Issu de parcelles travaillées sur des sols granitiques ainsi que argileux, qui permettent d'obtenir un vin franc, fruité et puissant.

LE VIN

RENDEMENT: 65 hL/ha

SUCRE RÉSIDUEL: 2,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 4,3 g/l

ALCOOL: 13,5% vol.

VINIFICATION: Fermentation lente, élevage sur lies totales 9 mois en cuve inox

GARDE: Environ 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez expressif sur des notes fruitées (fruits confits, agrumes), épice (cannelle, muscade) avec un côté fumé typique du cépage. Bouche tout en équilibre, dans un esprit sec.

ACCORDS METS/VINS

Le Pinot Gris aime la bonne chair, rôtis, gibiers, les viandes blanches et fumées. Un vin de gastronomie par excellence.



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

