



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



CHARLES FREY
ALSACE

PINOT BLANC
Eclectic
2023

 **APPELLATION**

A.O.P. Alsace

 **TERROIR**

Situé dans la plaine de Dambach la Ville, le sol est composé d'argiles et de limons. Parcelle avec un enracinement profond, grâce au travail du sol, permettant chaque année d'obtenir une vigne en pleine santé.

 **LE VIN**

RENDEMENT: 65 hL/ha

SUCRE RÉSIDUEL: 0.2 g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 5.3 g/l

ALCOOL: 12 % vol.

VINIFICATION: Fermentation lente, élevage sur lies fines 6 mois en cuve inox

GARDE: 5 à 7 ans

 **NOTE DE DÉGUSTATION**

Nez ouvert, fruité avec de légères notes amylées. Bouche ample avec un caractère sec.

 **ACCORDS METS/VINS**

Ce vin représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace, et s'emploie partout où l'usage d'un vin blanc sec s'impose, accompagnant les mets les plus variés (viande blanche, poisson, salades...).



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

