



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION

Depuis 1709

CHARLES FREY

ALSACE

RIESLING
Granite
2023



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 huitres, 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