

# AOC Alsace

## **Gentil du Brandbuckel**

Domaine Frey Charles et Dominique

### **Récompenses :**

#### Origines:

- Cépage(s):** Pinot Blanc, Pinot Gris et Gewurztraminer
- Sol:** Sable granitique et limon
- Taille:** Guyot double
- Rendement:** 65 hl/ha

#### Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 3 semaines.

#### Elevage:

6 mois sur lie fine.

#### Appréciation gustative:

Elevé en barriques, vin sec et légèrement boisé, très harmonieux, belle longueur en bouche.

#### Tenue et conservation:

Peut se garder 3 à 5 ans.

#### Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

Recommandé avec les entrées, les poissons et les viandes blanches.

