

AOC Alsace

Gewurztraminer Collines de Granit

Domaine Frey Charles et Dominique

Récompenses :

Guide Gilbert et Gaillard

Origines:

- Cépage(s):** Gewurztraminer
- Sol:** Sable granitique
- Taille:** Guyot double
- Rendement:** 50 hl/ha

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

Elevage:

6 mois sur lie, en foudre.

Appréciation gustative:

Vin aux arômes de roses, charpenté et très persistant au palais.

Tenue et conservation:

Peut se garder 3 à 5 ans.

Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

Accompagne avec bonheur les plats exotiques et sucrés-salés, les fromages corsés et les desserts.

LE MOT DU VIGNERON :

Les raisins proviennent de trois collines différentes composées de sable granitique. Un nez épicié, une bouche ample et suave, donnent beaucoup de féminité à ce vin.

