

AOC Alsace Grand Cru

Riesling Grand Cru Frankstein

Domaine Frey Charles et Dominique

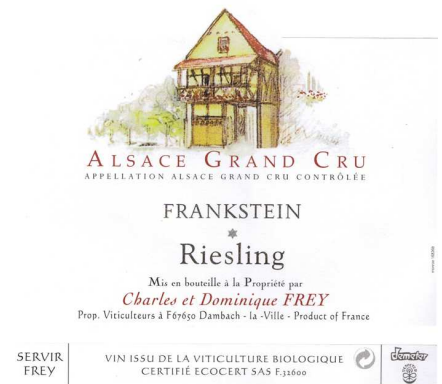
Récompenses :

Médaille d'Or et d'Argent au Concours des Riesling du Monde

Guide Dussert-Gerber

Sélection Guide Gilbert & Gaillard

Les Bonnes Adresses du Vin Bio de JM Carité



Origines:

- Cépage(s): Riesling
- Sol: Sable granitique
- Taille: Guyot double
- Rendement: 45 hl/ha

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 8 semaines.

Elevage:

8 mois sur lie fine, en foudre

Appréciation gustative:

Vin au nez fin et minéral. Le millésime 2010 se caractérise par une très belle acidité. Ce riesling est très complexe, il a une belle longueur en bouche et il s'exprime le mieux après 2-3 ans de bouteille. Ce sera un grand vin de garde.

Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 8 ans.

Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

S'accommode parfaitement avec les poissons en sauce, les salades composées et raffinées. Vin de grande gastronomie.

