

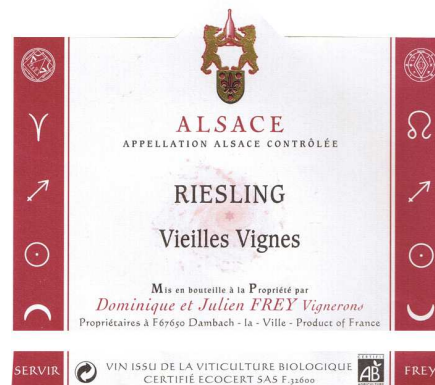
AOC Alsace

Riesling Vieilles Vignes

Domaine Frey Charles et Dominique

Récompenses :

Médaille d'Or et d'Argent au Concours des Riesling du Monde
Guide Hachette
Guide Dussert-Gerber



Origines:

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

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 5 semaines.

Elevage:

8 mois sur lie fine, en foudre

Appréciation gustative:

Nez minéral, bel équilibre et grande persistance en bouche - vin de gastronomie.
Le roi de notre domaine, notre grande spécialité. Un réel plaisir pour les amateurs de vin blanc sec.

Tenue et conservation:

Peut se garder 5 ans.

Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

Excellent avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer et les viandes blanches.

LE MOT DU VIGNERON :

