

Alsace Riesling Granit



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : btlés
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Riesling
- **Type de Sol**: Sable granitique
- **Rendement**: 50hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendanges** : manuelles.

Grand Vin D'Alsace

Vinification:

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

Elevage:

8 mois sur lie fine, en foudre



«Nez expressif sur des notes florales (sureau) et agrumes (bergamote), léger côté minérale, qui ne va que s'accroître avec le temps. Un vin frais, équilibré et long en bouche....»

Tenue et conservation

Peut se garder 15 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

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

Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Riesling Granit



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** btlles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Riesling
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:
Collect 100% manual. Fermentation with indigeous yeasts.

Maturing:
8 months on fine dregs in barrel.



"Expressive nose with floral notes (elder) and citrus (bergamot), light mineral side, which only goes to increase with time. A fresh wine, balanced and long finish "

Aging potential :
Can be kept 15 years.



Culinary agreements:
To serve at 12-14° C
Very good with fish, seafoods and white meats.



AWARDS :



Winemaker comments :

« »