

Alsace Pinot Noir Quintessence



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Noir
- **Type de Sol**: Sable limoneux
- **Rendement**: 50hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendanges** : manuelles.

Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Egrappage et macération 15 jours avant le pressurage, fermentation 3 semaines

Elevage:

24 mois sur lie fine en barrique



«Nez boisé avec des notes de fruits rouges, exprime en bouche beaucoup de matière et de puissance...»

Tenue et conservation

Conservation de 8 ans



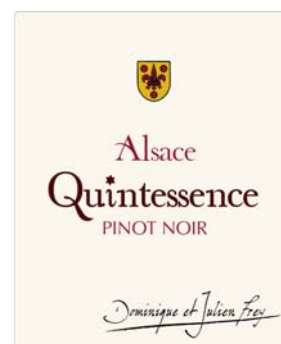
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16-18° C

Accord parfait avec des viandes rouges et du fromage.

Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- 85/100 Gilbert & Gaillard 2015



Le MOT DU VIGNERON :

«C'est le vin de notre domaine qui a la plus grande renommée, un pinot noir atypique pour de l'Alsace par sa concentration et son élégance. Vin qui saura accompagner les meilleurs plats.»



Alsace Pinot Noir Quintessence



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir
- **Type of soil :**
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 20years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Grapes are destalked, maceration during 15 days before pressing, fermentation 3 weeks.

Maturing:

24 months on fine dregs in barrel



« Nose wooded with hints of red fruits, expressed in the mouth a lot of substance and power...»

Aging potential :

Can be kept 8 years.



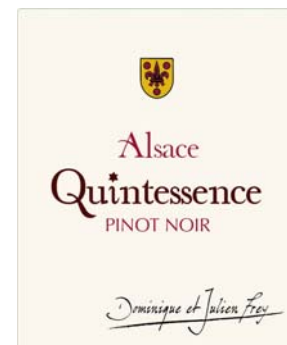
Culinary agreements:

To serve at 16-18° C
Good match with red meats, cheese..



AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- 85/100 Gilbert & Gaillard 2015



Winemaker comments :

« It is the wine of our estate which has the greatest fame, atypical for pinot-noir in Alsace by its concentration and elegance. Wine which accompany the best dishes.»