

Alsace Pinot Gris Quintessence



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Gris
- **Type de Sol**: Sable granitique
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendanges** : manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

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

Elevage:

élevage en barrique de 500 l



«Nez légèrement boisé, belle minéralité au palais, longueur exceptionnel avec une belle acidité qui revient en fin de bouche..»

Tenue et conservation

Peut se garder ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

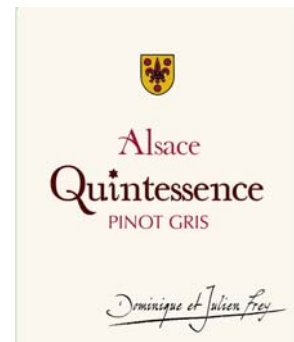
servir à 12 à 14 degré

s'accommode avec les poissons en sauce, les viandes blanches et rouges



Récompenses :

- Pinot Gris du Monde 2013 (OR-GOLD MEDAL)



Le MOT DU VIGNERON :
«vin qui ne fini pas d'étonner.»



Alsace Pinot Gris Quintessence



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Pinot Gris
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

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

Maturing:
aging in barrels of 500l



« Slightly woody nose, nice minerality on the palate, great length with a nice acidity which returns to finish. »

Aging potential :
Can be kept years.

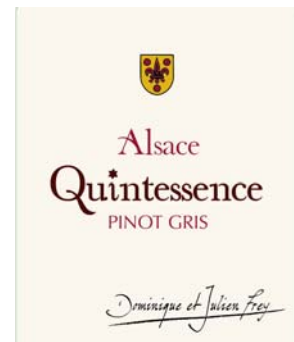


Culinary agreements:
To serve at 12-14°C
Good match the fish in sauce, red and white meats



AWARDS :

- Pinot Gris du Monde 2013 (OR-GOLD MEDAL)



Winemaker comments :
« wine that continues to surprise you and us. »