

# Alsace Sylvaner Fraîcheur Gourmande



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75 cl
  
- **Cépage(s)** : Sylvaner
- **Type de Sol**: Sable granitique
- **Rendement**: 55 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendanges** : manuelles.



## Grand Vin D'Alsace

### Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 3 semaines.

### Elevage:

6 mois sur lie fine, en foudre



«Nez fruité, belle verticalité et beaucoup de finesse en bouche...»

### Tenue et conservation

Peut se garder 3 à 5 ans.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Accompagne les fruits de mer, les poissons, la charcuterie et le fromage.



## Récompenses :

- 85/100 Gilbert & Gaillard 2013 & 2014



**Le MOT DU VIGNERON :**

«.....»



# Alsace Sylvaner Fraîcheur Gourmande



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 5 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Sylvaner
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 55 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest :** manual



## Grand Vin D'Alsace

**Vinification:**  
Collect 100% manual. Fermentation with indigenous yeasts.

**Maturing:**  
6 months on fine dregs in barrel.



« Fruity nose, nice verticality and a lot of delicacy in mouth....»

**Aging potential :**  
Can be kept 3 to 5 years.



**Culinary agreements:**  
To serve at 12-14° C  
Accompany seafoods, fishes, cooked pork meat and cheese



## AWARDS :

- 85/100 Gilbert & Gaillard 2013 & 2014



## Winemaker comments :

« ..... »