

Alsace Crémant d'Alsace Plaisir Perlant



Grand Vin D'Alsace

- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 10 à 16 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Noir 60 %, Auxerrois 30 %, Pinot Gris 10 %
- **Type de Sol**: Sable granitique + schiste
- **Rendement**: 60hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendanges** : manuelles.

Vinification:

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

Elevage:

Elevage sur lie 6 mois (1 partie en cuve inox, 1 partie en barrique). pas de fermentation malo-lactique. 18 mois sur lattes.



«Nez frais et légèrement boisé, des bulles élégantes et fines. Il exprime au palais toutes les saveurs d'un grand vin.....»

Tenue et conservation

Peut se garder 3 à 5 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Il sera servi de l'apéritif à la fin du repas.

Récompenses :

- 85/100 Gilbert et Gaillard 2012
- In Vino Veritas (belge) Special Crémant d'Alsace
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- GUIDE DVE (88/100)
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2015 & 88/100



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Crémant d'Alsace Plaisir Perlant



- **The winegrower** : Dominique et Julien Frey
- **Annual production** : 10 to 16 000 btles
- **% Alc.** : 12% /vol
- **Available in** : 75 cl
- **Grape Variety(ies)** : Pinot Noir 60 %, Auxerrois 30 %, Pinot Gris 10 %
- **Type of soil** : Granic sand and schist
- **Yield**: 60 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 (half in inox tank, half in barrel).
No malolactic fermentation
18 months on lattes.



« Nose fresh and lightly wooded, elegant and fine bubbles. Expresses at the palate all the flavors of a great wine.....»

Aging potential :
Can be kept 3 to 5 years.



Culinary agreements:
To serve at 8-10° C
It will be served from the aperitif at the end of the meal.

AWARDS :

- 85/100 Gilbert et Gaillard 2012
- In Vino Veritas (belgique) Special Crémant d'Alsace
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- GUIDE DVE (88/100)
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2015 & 88/100



Winemaker comments :

« »