

Caves
Maillol
Perpignan



CRÉ
-MANT
Nature



ALSACE

CRÉMANT EXTRA BRUT CHARLES FREY

AOP Crémant d'Alsace



SERVIR } 8 à 10°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Sol granitique et limoneux.

Cépages : Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling

Vinification : Vendange manuelle, Après pressurage, les jus sont disposés en cuve pour entamer la vinification. Fermentation alcoolique puis malo-lactique, ajout de liqueur, pour prise de mousse pendant 12 mois et dégorgement.

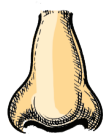
Élevage : 24 mois sur lattes.

ACCORDS

Notes de Dégustation



Robe jaune
aux reflets
verts.




Explosif aux notes
de santal, résada et
racine.



Saveurs de tilleul.
Jolie bulle !



Idéal pour l'apéro et les
fins de repas.



Originaire de Suisse, c'est au début du 18^{ème} siècle que la **famille Frey** avec à sa tête **Charles** s'est installée à Dambach-la-Ville, au cœur de l'Alsace avec comme ambition de cultiver la vigne.

En 1984, Charles est rejoint par son fils **Dominique**, arrivé tout droit de l'école de viticulture alsacienne.

En 1997, après plusieurs années de recherches et convaincus par des vins naturellement bons, Dominique convertit la totalité de l'exploitation en viticulture biologique et biodynamique, devenant par la même occasion un des pionniers en Alsace.

Avec désormais 14 hectares de vignes en propriété, un important chemin a été parcouru depuis la conversion du vignoble en agriculture biologique.

Le vignoble est implanté sur différents terroirs, composés principalement d'arènes granitiques, d'argiles et de sables.

La variété de ces terroirs permet la production de vins fins, frais et très aromatiques.



Depuis 1709

CHARLES FREY
ALSACE

Dambach-la-Ville

CHARLES FREY



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération