





RAYON DE LUNE CHARLES FREY



AOP Alsace

Terroir: Sol granitique. Cépage: 100% Pinot Blanc

Vinification: Vendange manuelle, tri sévère. Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation lente.

Élevage: 6 mois sur lies fines en cuve

inox.



CUISINE DE MAMIE

Superbe sur une la blanquette de veau à l'ancienne de Marie.





VOLAILLE

Sublimera une poule au pot à l'ancienne.

FROMAGE

Parfait sur un Mont d'Or rôti.







Notes de Dégustation 🗚



Robe or pâle.



Intense. Des parfums de pêche et de fleurs blanches. Fraîcheur.



Fruitée, fraîche et équilibrée.

riginaire 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.



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