

Alsace Pinot Blanc Rayon de Lune



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btlés
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Blanc
- **Type de Sol**: Argile et limon
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 18 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



«Vin fruité qui allie fraîcheur, corps et souplesse....»

Tenue et conservation

Peut se garder 3 à 5 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Accompagne les mets les plus variés.

Récompenses :

- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Pinot Blanc Rayon de Lune



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 5 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75 cl

- **Grape Variety(ies) :** Pinot Blanc
- **Type of soil :** Clay and silk
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 18 years
- **Harvest :** manual

Grand Vin D'Alsace

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

Maturing:
6 months on fine dregs in barrel.



« Fruity wine that combines freshness, body and suppleness.....»

Aging potential :
Can be kept 3 to 5 years.



Culinary agreements:
To serve at 12-14° C
Accompanies the dishes the most varied.

AWARDS :

- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés



Winemaker comments :

« »