



# **Frey-Sohler – Gewurztraminer Grand Cru Frankstein | Alsace Grand Cru France (ALSACE) – 2019**

## **Domaine**

### **Domaine Frey-Sohler**

La famille Sohler cultive tous les cépages d'Alsace sur son domaine de Scherwiller. Scherwiller est situé à l'embouchure des vallées de Sainte Marie aux Mines et de Villé, sur le cône de graves du Giessen, à 50 km au sud de Strasbourg.

Le domaine Frey-Sohler est l'histoire de plusieurs générations liées étroitement à ce village et au vin d'Alsace. Aujourd'hui le domaine compte 29 ha qui sont exploités par Damien et Nicolas SOHLER. Le domaine s'étend sur l'appellation communale « Scherwiller » et sur le terroir du Rittersberg, au pied du majestueux château de l'Ortenbourg, qui veille sur ce magnifique vignoble.

## **Vinification**

Les raisins proviennent exclusivement des vignobles familiaux de la famille Frey-Sohler, situés dans le Grand Cru Frankstein en Alsace, à proximité de Sélestat. Le sol est composé de sable grossier provenant du granit. Les vignes ont en moyenne 30 ans. Dans le vignoble, de l'herbe avec du trèfle est plantée une rangée sur deux, tandis que l'autre rangée est travaillée. Les raisins sont récoltés tardivement et en surmaturité. Cela donne un vin blanc ample avec 30g de sucre résiduel par litre.

## **Dégustation**

Superbe couleur jaune ambrée, ce Grand Cru Frankstein a été élaboré avec des raisins surmurs. Nez de rose, et de fruits exotiques, charpenté, puissant et corsé au palais, très long en bouche. C'est effectivement un Grand Cru!

## **Mets adaptées**

Fromage - fort | Dessert - fruits | Foie gras | Chocolat blanc | Apéritif

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Demi

