

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



PINOT NOIR HARMONIE CHARLES FREY

AOP Alsace

ACCORDS



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 8 ans

Terroir : Sol granitique.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Égrappage sur 75% de la récolte, macération de 8 jours, Fermentation lente en levures indigènes.

Élevage : 8 mois sur lies fines.



ENTRE COPAINS

À partager sur des cochonnailles.

ITALIA !

Parfait sur un Osso Bucco à la tomate et aux zestes d'orange.



GRILLADE

Sublimera de la saucisse et du boudin noir cuits aux sarments.

AU FOUR

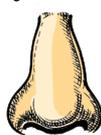
Superbe sur un Rosbeef.



Notes de Dégustation



Robe rubis.



De subtils arômes de fruits rouge, cerise.



Fruitée, persistante. Élegante. Belle finesse.



Originnaire 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