Wijnfiche

Frey-Sohler - Crémant Riesling - Brut | Crémant d'Alsace France (CREMANT) —

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 de la famille Frey-Sohler. Dans le vignoble à fond graveleux, les mauvaises herbes sont désherbées autour des vignes un rang sur deux, et le travail du sol est effectué sur l'autre rang.
Le vin mousseux est basé sur différents millésimes et contient 7g/litre de sucre résiduel.

Dégustation

Avec succès, mais aussi un peu inhabituelle, la famille Sohler élabore un Crémant à partir du cépage Riesling. Un vin jaune pastel avec des reflets vert-or limpides et des bulles fines et abondantes dans le verre. La finesse fruitée au nez présente une belle minéralité et des arômes d'agrumes, de pomme et de mirabelle. La vivacité en bouche donne un goût net et élégant avec des arômes typiques d'agrumes et une finale sèche. Le caractère noble du Riesling se reflète magnifiquement dans ce vin mousseux.

Mets adaptées

Choucroute | Poisson - fumé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Riesling (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10°C
Profil de goût: Complex sec