



Gewurztraminer « Symbiose »

Domaine Charles Frey

Dans un style davantage sec que ces prédécesseurs, ce Gewürztraminer se distingue par sa fraîcheur, sa finesse et son élégance. Il met en évidence une belle puissance aromatique, développant un bouquet d'arômes explosifs (lychees, mangue, rose...). Se déguste parfaitement à l'apéritif et aux réceptions, le Gewurztraminer se révèle être un compagnon idéal avec les mets exotiques mais également avec les plateaux de fromages corsés et les desserts à base de fruits.

Pinot Noir « F » DOMAINE CHARLES FREY



Un Pinot Noir complexe, fin et minéral provenant d'une vieille vigne située sur les coteaux granitiques du Grand Cru Frankstein de Dambach la ville. Cette cuvée est élevée durant 12 mois sur lies fines en demi-muid, apportant un équilibre parfait entre le fruit, la structure et la torréfaction. Un vin d'exception dans un style alsaco-bourguignon. Il est idéal sur un Tournedos Rossini, un filet mignon de porc à la moutarde et champignons, Côtes de boeuf au beurre d'herbes, un sauté de veau Marengo mais aussi une échine de porc braisée, un canard rôti aux choux.